ваш домашний повар

ВЫПЕЧКА
К ПРАЗДНИКАМ
и на каждый ДЕНЬ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Запах пирогов, разливающийся по дому и выманивающий всех домочадцев к столу… Что может лучше создавать уют и тепло в доме.

Рецепты разнообразных пирогов, булочек, тортов, пирожных, и даже домашнего хлеба вы найдете на страницах этой книги. Используя их, вы сможете приготовить великолепную выпечку не только к торжественному случаю, но и просто к ужину. Порадуйте себя и своих близких вкуснейшей выпечкой!

- Составитель Кашин С. П.
- Введение
- В начале было тесто
- Два способа приготовления теста
- Как сделать хорошее тесто
- Дрожжевое (кислое) тесто (безопарное)
- Дрожжевое кислое тесто (опарное)
- Исправление недостатков теста
- Разделка теста
- Расстойка
- Смазывание и посыпание изделий
- Выпечка изделий
- Отделка изделий
- Кислое тесто для приготовления пирогов или пирожков
- Слоеное тесто для пирога (на роме)
- Слоеное тесто для пирожков
- Тесто рассыпчатое
- Сдобное тесто на растительном масле
- Сдобное тесто на сливочном масле
- Сдобное тесто на сметане или на сливках
- Приготовление опары из дрожжей
- Тесто на дрожжах
- Тесто на скорую руку
- Пресное слоеное тесто
- Слоеное тесто на скорую руку
- Лапшовое тесто – рецепт 1
- Лапшовое тесто – рецепт 2
- Тесто для постных пирогов
- Ватрушки
- Ватрушки из пресного теста
- Ватрушка с творогом плоская
- Ватрушка с творогом пышная

- Ватрушка с мясом
- Ватрушка с картофельным пюре
- Ватрушка с морковью
- Расстегаи
- Расстегаи московские
- Расстегаи семужные
- Небольшие расстегаи с рыбой
- Пирожки-расстегаи рыбные (постные или скоромные)
- Расстегаи из щуки
- Расстегай с сельдью
- Расстегай с грибами и рисом
- Пирожки-расстегаи со свежей сельдью
- Расстегаи суздальские с рыбой
- Пирог или пирожки-расстегаи с мясом
- Кулебяки
- Кулебяка «По всем правилам»
- Большая кулебяка по-старорусски
- Кулебяка со свежей капустой и рыбой
- Кулебяка с рыбой и яйцом
- Кулебяка с рыбой, рисом и яйцом
- Кулебяка из дрожжевого теста
- Кулебяка со свежими грибами
- Кулебяка с солеными грибами
- Кулебяка праздничная по-русски
- Оформление праздничной кулебяки
- Кулебяка с капустой
- Украинская кулебяка
- Кулебяка белорусская
- Курники
- Простой куриный пирог
- Пирог куриный с рисом
- Пирог с курятиной особый
- Курник четырехслойный (большой свадебный пирог)
- Старинный курник из гречневой каши и курицы
- Рисовый курник
- Курник гречневый
- Рыбники
- Рыбник поморский
- Рыбник с судаком
- Рыбник с форелью
- Рыбник сибирский
- Рыбник с мойвой
- Пирог сибирский с рыбой и крупой
- Пирог рыбный с картофелем

- Простой пирог с рыбой
- Пирог с капустой и рыбой
- Пирог со щукой
- Домашний хлеб
- Пищевая ценность хлеба
- Хранение хлеба
- Как и где хранить хлеб
- Секреты хлебопечения
- Лист или противень
- Австрийский хлеб
- Крендель
- Крендель с сыром
- Крендель с семенами подсолнечника
- Американский хлеб
- Хлеб ржаной фруктовый
- Хлеб пшеничный с арахисом
- Хлеб кукурузный
- Английский хлеб
- Хлеб пшеничный с овсяными хлопьями
- Хлеб пшеничный с черносливом
- Хлеб с грецкими орехами
- Армянский хлеб
- Матнакаш
- Хлеб с миндалем
- Хлеб кукурузный острый
- Хлеб с имбирем
- Гата
- Гата легкая
- Гата с медом
- Грузинский хлеб
- Мчади
- Еврейский хлеб
- Хлеб пита жареный
- Хлеб пита с изюмом
- Хала
- Багель
- Хлеб с бананами и черникой
- Хлеб с ромом и цукатами
- Хлеб с финиками и орехами
- Индийский хлеб
- Наан
- Парата с пряностями
- Чапати
- Итальянский хлеб

- Хлеб с луком и маслинами
- Хлеб с базиликом
- Фокачча
- Казахский хлеб
- Акнан с луком
- Акнан с укропом
- Акнан с петрушкой и черным перцем
- Латышский хлеб
- Латышский хлеб
- Хлеб ржаной с изюмом и семенами тмина
- Хлеб ржаной с изюмом и клюквой
- Литовский хлеб
- Бочю с тмином
- Бочю с семенами подсолнечника
- Мексиканский хлеб
- Тортилья
- Тортилья с картофелем и чесноком
- Хлеб с глазурью
- Монгольский хлеб
- Борцок
- Хлеб с сыром
- Хлеб со сметаной
- Хлеб с картофелем
- Хлеб сладкий с сиропом
- Немецкий хлеб
- Брецель
- Хлеб сладкий
- Хлеб цельнозерновой
- Хлеб праздничный
- Хлеб по-деревенски
- Португальский хлеб
- Хлеб кукурузный с семенами кунжута
- Хлеб пшеничный с медом
- Хлеб ржано-пшеничный с мясом
- Русский хлеб
- Каравай
- Калач с творогом
- Калач с маком
- Хлеб ржаной с зеленым луком
- Узбекский хлеб
- Патыр
- Патыр с луком и зеленью укропа
- Патыр с зеленью петрушки и базиликом
- Патыр с семенами мака

- Патырча
- Ширмоль
- Украинский хлеб
- Гречаники
- Хлеб кофейный
- Хлеб с изюмом и курагой
- Французский хлеб
- Багет с орехами
- Багет с курагой
- Багет с чесноком
- Багет с сыром
- Багет с луком
- Бриошь
- Швейцарский хлеб
- Цопф
- Цопф с семенами мака
- Цопф с медом
- Шотландский хлеб
- Хлеб с яблочным пюре
- Хлеб гречневый с изюмом
- Пицца
- Дрожжевое тесто № 1
- Дрожжевое тесто № 2
- Дрожжевое тесто № 3
- Дрожжевое тесто № 4 (Для тех, у кого проблема со временем, или для начинающих)
- Пицца «Красный и пузатый»
- Пицца «Неаполитанская»
- «Блиц-пицца»
- Пицца «Мусульманское табу»
- Пицца «Праздничная»
- Пицца «Маргарита»
- Пицца «Классика»
- Пицца «Волжская уха»
- Пицца «Любительская»
- Пицца «Фантазия»
- Пицца «Малышка»
- Пицца по-молдавски
- Пицца «Пикантная»
- Пицца «Острая»
- Пицца «Для гурманов»
- Пицца «Радуга вкуса»
- Пресное тесто № 1
- Пресное тесто № 2

- Пицца «Полное лукошко»
- Пицца «А-ля Чиполлино»
- Пицца «Привет из Венеции»
- Пицца «Огородная»
- Пицца «Зимняя»
- Пицца «Диетическая»
- Пицца «Разгар лета»
- Пицца «Скоростная»
- Пицца «Египетская»
- Пицца «Индийская»
- Пицца «Сицилийские каникулы»
- Пицца «Экзотика»
- Пицца «Крабовая»
- Пицца «Осьминожка»
- Пицца «Наслаждение»
- Пицца «Пища богов»
- Пицца «Зелень круглый год»
- Пицца «Чикаго»
- Русские пироги
- Пирог с мясом и яйцами
- Пирог с белыми грибами
- Простой картофельный пирог
- Пирог картофельный с грибами
- Пирог с капустой
- Пирог или пирожки парижские
- Пирог царский или пирожки
- Простой пирог со свежей капустой
- Пирог с начинкой из капусты и моркови
- Пирог печеный
- Пирог со свежей капустой
- Пирог с кислой капустой и рыбой (скоромный или постный)
- Пирог с мясом
- Пирог с курицей и с рисом
- Пирог с сушеными грибами-боровиками (постный или скоромный)
- Литовский картофельный пирог «виртиняй»
- Пирог с грибами
- Пирог с изюмом и орехами
- Пирог из постного дрожжевого теста
- Пирог с ревенем
- Пирог со щавелем
- Пирог с морковью сладкий
- Пирог с морковью несладкий
- Пирог с курагой

- Рулет с сухофруктами
- Пирог с клюквой
- Пирог с яблоками (открытый)
- Пирог с яблоками (закрытый)
- Пирог московский с вареньем
- Пирог именинный
- Charlotte russe Шарлотка
- Пирог с мучной крошкой
- Пирог с заварным кремом
- Рулет с зеленью
- Пирог глазированный
- Пирог с повидлом или джемом
- Пирог московский с творогом
- Пирог московский со свежими фруктами
- Домашний пирог с маком
- Московский пирог со свежими ягодами
- Блины
- Блины из дрожжевого теста
- Блины «Пышные»
- Блины «Солнечные»
- Блины «Заварные»
- Блины «Золотая масленица»
- Блины «Гречневые»
- Блины «Взбитые»
- Блины «Идеал»
- Блины «Сливочные»
- Блины «Овсяные»
- Блины «Пшенные»
- Блины «Манные»
- Блины «Рыбацкие»
- Блины «Императорские»
- Блины «Шелковые»
- Блины «Красно солнышко»
- Блины «Скороходы»
- Сметанные блины «Минутка»
- Блины с яично-луковым припеком «Бабушкины сказки»
- Блины с капустой «Иван-да-Марья»
- Блины «Морковные»
- Блины с черемухой «Уральские самоцветы»
- Блины «Рыбники»
- Блинчики
- Блинчики «Кружевные»
- Блинчики «Зимние»
- Блинчики рисовые «Баттерфляй»

- Блинчики «Сахарные»
- Блинчики заварные «По щучьему велению»
- Блинчики молочные «Марья-искусница»
- Блинчики «Загадка»
- Блинчики «Лентяйка»
- Блинчики «Невесомые»
- Блинчики «День и ночь»
- «Гретхен»
- Лаваш
- Простой лаваш из дрожжевого теста
- Лаваш на кисломолочной основе
- Лаваш со сливочным маслом, белками и кунжутом
- Очень простой лаваш
- Лаваш-тортилья из кефирного теста
- Томатный лаваш с красным перцем
- Армянский лаваш
- Лавашики
- Сырный лаваш
- Кунжутный лаваш
- Грузинский лаваш с оливковым маслом
- Корзиночки из лаваша для любой начинки
- Слоеное тесто
- Бездрожжевое слоеное тесто
- Дрожжевое слоеное тесто
- Рубленное слоеное тесто
- «Сырное удовольствие»
- «Булочки к чаю»
- «Одетые яблочки»
- «Сердечный привет»
- «Завитушки»
- «Маковики»
- «Длинный язычок»
- «Веселые лимоны»
- «Миндальные глазки»
- «Рог изобилия»
- Корзиночка «Забава»
- «Тыквенный десерт»
- «Гребешки с секретом»
- «Апельсиновые корзиночки»
- «Перевертыши»
- «Рожки с повидлом»
- «Грушевый сюрприз»
- «Женская слабость»
- «Лесная сказка»

- «Лисички в корзинке»
- «Колбаски в слойке»
- «Желтый глаз»
- Пирожки «Смородинка»
- Пирог «Греция»
- «Творожники»
- Пирог «Фруктовый»
- Пирог «Красное и черное»
- «Пьяный пирог»
- Пирог «Райское удовольствие»
- Пирог «Осенний»
- «Морковные треугольнички»
- Пирожки с щавелем
- Пирог «Морской прибой»
- Пирожки «Завтрак туриста»
- Пирожки «Карри»
- Пирог «Цветной»
- Пирожки «Сельские»
- Пирог «Счастье рыбака»
- Пирожки «Раковые шейки»
- Пицца «Пеструшка»
- Пирожки «Крабовики»
- Пирог «Лесной»
- Пирог «Курочка ряба»
- Пирог «Вишня под снегом»
- Пирог «Капустник»
- Пирог с рисом и яйцами
- «Кулебяка со сливой»
- Рулет «Соблазн»
- Рулет «Слюнки потекут»
- Рулет с куриной печенью
- Пирожки «Гречиха»
- Торт «Наполеон великолепный»
- Торт «Клубничка»
- Торт «Летний поцелуй»
- Торт «Экзотика»
- Торты
- Шоколадный торт с арахисом
- Сметанный торт с вишневым джемом
- Торт «Миндальный»
- Торт «Греза»
- Торт «Яблочко»
- Ореховый торт со сгущенным молоком
- Торт «Лимонный»

- Шоколадный торт с черносливом
- Торт «Морковный»
- Торт «Смородинка»
- Торт «Виноградинка»
- Вафельный торт «Адонис»
- Торт «Екатерина»
- Торт «Этюд»
- Торт «Восточная сладость»
- Торт «Аврора»
- Торт «Настенька»
- Торт «Апельсиновый»
- Торт «Маргарита»
- Бисквитный торт с клубникой
- Торт «Токката»
- Торт «Елизавета»
- Торт «Закат»
- Торт «Причуда»
- Торт «Синьорита»
- Торт «Малыш»
- Торт с черной смородиной
- Торт «Боярыня»
- Торт «Мечта»
- Торт «Воспоминание»
- Персиковый торт
- Торт «Аленушка»
- Торт «Ангелина»
- Торт «Забава»
- Торт «Калинка-малинка»
- Торт со сливочной помадкой
- Торт с кофейным кремом
- Торт «Изабелла»
- Торт «Ананасовый»
- Торт «Ежевичный»
- Торт «Фисташковый»
- Торт с медовым кремом
- Торт «Наслаждение»
- Торт «Мозаика»
- Песочный торт с земляникой и кокосовой стружкой
- Кофейно-шоколадный торт-рулет
- Лимонный торт
- Ореховый торт-рулет
- Торт «Классический»
- Бисквитный торт на скорую руку
- Торт «Марго»

- Торт с творожно-клубничным кремом
- Торт «Кокетка»
- Торт «Круиз»
- Торт «Варвара»
- Торт «Красотка»
- Торт-рулет «генуя»
- Карамельный торт
- Торт «Ягодка»
- Торт с орехово-ромовым кремом
- Торт «Вермут»
- Торт с шоколадно-кокосовым кремом
- Яблочно-айвовый торт с фисташками
- Торт «Курортный»
- Торт «Жанна»
- Грушевый торт
- Торт «Кристина»
- Сметанный торт с белковым кремом
- Торт «Берлинский»
- Торт из печенья и творога
- Торт из печенья с шоколадным кремом
- Торт «Облака»
- Зефирный торт
- Вафельный торт с апельсиново-винным желе
- Бисквитный торт с шоколадным муссом
- Торт-зефир «Ананасовый»
- Песочный торт с молочным желе
- Бисквитный торт с клубничным муссом
- Желейный торт со взбитыми сливками
- Торт-суфле «Орехово-медовый»
- Торт-суфле «Ванильный»
- Торт «Старый замок»
- Пирожные
- Пирожные с изюмом в шоколадной глазури
- Пирожные с курагой и ореховой посыпкой
- Заварные пирожные с персиковым кремом
- Песочные пирожные с глазурью
- Ореховые пирожные с цветной глазурью
- Пирожные «Карусель»
- Песочные пирожные с шоколадом и изюмом
- Творожные пирожные со смородиной
- Миндальные пирожные
- Пирожные с мармеладом
- Пирожные со сгущенным молоком
- Пирожные в белой глазури

- Пирожные с шоколадным кремом
- Пирожные с джемом
- Пирожные «Абрикосовые»
- Пирожные со сливочным кремом
- Пирожные «Букет»
- Пирожные с черникой и взбитыми сливками
- Трехслойные пирожные со взбитыми сливками
- Пирожные с вишней и взбитыми сливками
- Кокосовые пирожные с белой глазурью
- Апельсиновые пирожные
- Бисквитные пирожные с малиной
- Бисквитные пирожные с банановым кремом
- Шоколадные пирожные со сгущенным молоком и орехами
- Пирожные с фисташками и взбитыми сливками
- Шоколадные пирожные с яблочным джемом
- Пирожные с кофейным кремом
- Клубничные пирожные со сливками
- Мини-пирожные с клюквой
- Пирожные с вишневым вареньем
- Бисквитные пирожные с шоколадным кремом
- Пирожные с шоколадным узором
- Ежевичные пирожные
- Пирожные «Полька»
- Пирожные со сметанным кремом
- Пирожные с красной смородиной
- Бисквитные пирожные с клубничным джемом
- Пирожные с корицей и яблоками
- Медовые пирожные с белковым кремом и орехами
- Пирожные со сливочным кремом
- Безе «Кофейные»
- Шоколадные безе
- Песочные пирожные с кокосовой стружкой
- Пирожные-колечки
- Пирожные «Марианна»
- Пирожные «праздничные»
- Безе «Апельсиновые»
- Пирожные «Деликатесные»
- Эклеры с шоколадным кремом и помадкой
- Слоеные пирожные с кремом
- Заварные пирожные со взбитыми сливками
- Заварные пирожные с апельсиновым кремом
- Заварные пирожные с клубникой
- Заварные пирожные с коньячной помадкой
- Эклеры с ванильным кремом

- Пирожные «Наполеон»
- Пирожные «Эстет»
- Пирожные «Картошка» со сливочным кремом
- Пирожные «Картошка» с орехами
- Миндальные пирожные с кокосовой стружкой
- Пирожные из печенья с цукатами
- Пирожные на скорую руку
- Творожные пирожные с фруктами
- Ореховые пирожные на скорую руку
- Песочные пирожные с пряной яблочной начинкой и взбитыми сливками
- Банановые пирожные на скорую руку
- Манные пирожные со сливочным кремом
- Сливовые пирожные с корицей и шоколадом
- Ванильно-творожные пирожные с мармеладом
- Вишневые пирожные с желе
- Низкокалорийные пирожные с ананасами
- Песочные пирожные с грушевым повидлом и белковым кремом
- Кофейные пирожные с грушами и шоколадом
- Пирожные из печенья с апельсиновой глазурью
- Пирожные с клубникой и желейным кремом
- Корзиночки с мандаринововинным желе
- Корзиночки с кремом «Клубника со сливками»
- Корзиночки с кофейным кремом
- Корзиночки с шоколадным кремом
- Манные «Колобки»
- Корзиночки со сливовым кремом
- Корзиночки с фруктами в желе
- Корзиночки со взбитыми сливками
- Корзиночки с малиной и взбитыми сливками
- Корзиночки с персиками и творожным кремом
- Корзиночки «очарование»
- Корзиночки с персиками и ликером
-

Составитель Кашин С. П.
Ваш домашний повар. Выпечка к праздникам и на каждый день

Введение

Блюда из злаковых культур: проса и ржи, пшеницы, ячменя, овса – испокон веков составляли основу традиционного русского питания. В наши дни основой повседневного стола все больше становятся мясные и молочные изделия, морепродукты, а в старину зерно потребляли в любом виде – поджаривали, размачивали, взращивали (на солод), мололи; из муки варили каши и пекли лепешки в очаге, на раскаленных камнях или в печи. Из пресного теста готовили также сочни, оладьи, ватрушки, шаньги, колобки и всякие пряники на меду. Эти архаические блюда очень долго сохранялись в традиционном быту, если не как повседневная пища, то как ритуальные блюда (вспомним масленичные блины, поминальную и рождественскую кутью и многое другое).

Впрочем, и более привычный для современного человека хлеб, приготовленный на закваске (так называемый кислый или квасной), также был известен славянам очень давно. В старину закваску творили с хмелем, или, как говорится в берестяных грамотах, «на хомолю». Чаще же в качестве закваски использовали остатки кислого теста от предыдущего замеса.

Форма хлеба определялась конструкцией русской печи с ее плоским подом (отсюда такие названия, как подовые пироги). Хлеб ели каждый день и при каждой трапезе. Большой круглый хлеб назывался «каравай» или «коврига». Слово «каравай» долгое время служило синонимом хлеба вообще. Привычный для нас хлеб продолговатой формы появился сравнительно недавно.

Основными видами хлеба были в старину, да и до сих пор остаются, ржаной (черный) и пшеничный (белый), который различался качеством помола муки. Предпочтение отдавалось крупчатой – хорошо обработанной пшеничной муке. Вкус хлеба во многом определялся тем, просеивали муку или нет, а если просеивали, то как. Самый грубый вкус был у мякинного хлеба (из непросеянной муки), потом шел решетный (муку просеивали через решето), а лучше всех был ситный – из муки, просеянной через сито. Ситный хлеб известен и поныне, хотя мало кто помнит, что обозначает это название.

Из разных сортов хорошей пшеничной муки пекли как церковные просфоры, так и любимую повседневную и праздничную выпечку: разного рода калачи и пироги. В тесто для пирогов добавляли сдобу – яйца и масло; постные пироги готовили с капустой, морковью, грибами и крупами, а скоромные – с рыбой и мясом, в том числе с зайчатиной. Москва

традиционно славилась такими видами выпечки, как кулебяки и расстегаи (пироги, раскрытые с одного бока). Адам Олеарий, посетивший Москву в 1730-х годах, свидетельствовал: «У них есть особый род печенья, который они называют пирогами… и начиняют эти пироги мелко искрошенной рыбой или говядиной с луком, затем поджаривают в масле, а в постные дни – в оливе. Такие печенья довольны вкусны, и ими угощает каждый своего гостя, если хозяин расположен к нему и хочет хорошенько накормить гостя».

Мясо, рыбу, овощи и грибы для традиционных русских пирогов рубили тесаками в ваганах. Так называлось корытце или неглубокая деревянная миска овальной формы, похожая на плоское блюдо. Эта мисочка просуществовала в кухонном инвентаре всех славян до самого начала XX века. И вышла из обихода в основном из-за появления мясорубок, что привело к изменению консистенции фаршей, начинок, исчезновению изделий из теста с рубленым мясом, многослойных высоких кулебяк и больших пирогов, где для равномерного пропекания необходимы были сеченые (порубленные и оттого лучше проветриваемые) начинки, а не терто-молотые, образующие более плотный и непроницаемый для воздуха слой, пропекаемый лишь в небольших по размерам пирогах и пирожках.

В. А. Гиляровский.

«Москва и москвичи»

«Кузьма перебросил на левое плечо салфетку, взял вилку и ножик, подвинул к себе расстегай, взмахнул пухлыми белыми руками, как голубь крыльями, моментально и беззвучно обратил рядом быстрых взмахов расстегай в десятки узких ломтиков, разбегавшихся от цельного куска серой налимьей печенки на середине к толстым зарумяненным краям пирога.

– Розан китайский, а не пирог! – восторгался В. П. Далматов.
– Помилуйте-с, сорок лет режу, – как бы оправдывался Кузьма, принимаясь за следующий расстегай. – Сами Влас Михайлович Дорошевич хвалили меня за кройку розанчиком».

В начале было тесто

Два способа приготовления теста

Существуют два способа приготовления дрожжевого теста – безопарный и опарный.

Безопарным способом приготовляют тесто преимущественно для изделий с малым количеством сдобы (сахара, масла, яиц) и тесто слабой консистенции – для оладий, блинов, жареных пирожков и др. Опарный способ применяется для изготовления более сдобных изделий.

Примерная раскладка на 1 кг муки

10—40 г дрожжей прессованных, 12–15 г соли, от 400 до 500 г воды или молока

Способ приготовления

Количество дрожжей, используемых для приготовления теста, зависит от их качества и температурных условий, при которых происходит брожение теста. Так, например, чем хуже качество дрожжей и чем ниже температура, тем больше следует их положить.

При замешивании одного и того же вида дрожжевого теста нормы жидкости могут изменяться в ту или другую сторону. Так, количество жидкости для пирожков из дрожжевого теста может колебаться от 45 до 55 % к весу муки. Это объясняется степенью влажности муки: чем больше влаги содержит мука, тем меньше она поглощает, и наоборот.

Кроме того, чем суше мука, тем выше выход готовых изделий. В соответствии с этим нормы расходования муки, указанные в рецептах на булочные изделия, в зависимости от влажности муки должны понижаться или повышаться в среднем на один процент на каждый процент отклонения влажности муки от нормы по стандарту.

Для получения пышного изделия и увеличения припеки нужно брать муку, содержащую 30–40 % хорошей клейковины.

Изделия, приготовленные на молоке, а не на воде, более вкусны и ароматны, корочка у них получается блестящая, с хорошим колером.

Сахар значительно улучшает качество изделий, но его, как и другое сырье, следует класть в тесто строго по норме. Если тесто очень сладкое, то брожение замедляется; кроме того, при выпечке изделия быстро подрумяниваются и плохо пропекаются. При недостаточном количестве сахара в тесте на изделии почти не образуется румяной корочки.

Жиры, размягченные до густоты сметаны, добавляют в конце замешивания теста или при его обминке, от этого брожение теста

улучшается.

Как сделать хорошее тесто

Прежде чем ставить тесто, муку обязательно просейте, чтобы удалить примеси, комочки, а также ввести воздух – лучше будет подниматься тесто.

Заводя опару или тесто, не муку насыпайте в жидкость, а, наоборот, разводите муку молоком или водой, все время тщательно размешивая, чтобы не было комков.

Не давайте тесту перестаивать – пироги станут кисловатыми на вкус. Достаточно постоять 3 часа, но обязательно в тепле.

Чтобы рис для начинки получился белым и рассыпчатым, за 5 минут до готовности добавьте в воду, где он варится, чуть-чуть уксуса. Откиньте на дуршлаг, хорошо промойте холодной водой.

Почти всегда в начинку для пирогов требуется положить крутые яйца. Варите их в подсоленной воде, чтобы не вытекли; если скорлупа надтреснута, при бурном кипении, тогда белок будет твердым.

Дрожжевое (кислое) тесто (безопарное)

Ингредиенты

½ л молока или смеси молока с водой, 25–30 г дрожжей, 2 ст. л. сахара, ¼ ч. л. соли, 150 г маргарина, 900 г пшеничной муки

Способ приготовления

Самые простые виды теста делают безопарным способом. Его используют, если тесто нужно приготовить не очень сдобное. В миску влить подогретое молоко, дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве теплого молока, добавить сахар, соль. Все как следует размешать, затем всыпать муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса положить размягченный до густоты сметаны маргарин. Он должен полностью соединиться с тестом. Вымешивать тесто нужно до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к миске и ладоням. Теперь его нужно присыпать мукой и поставить часа на три в теплое место подниматься.

Дрожжевое кислое тесто (опарное)

Опарный способ несколько сложнее, зато сдоба получается более пышной при выпечке. Итак, сначала делаем опару. Разведенные теплым молоком дрожжи соединим с сахаром, добавим оставшееся теплое молоко и, всыпав примерно половину муки, поставим опару в теплое место подходить на 2–3 часа, до тех пор пока она не увеличится в 1,5–2 раза. Как только тесто начнет опадать – опара готова. Теперь можно добавить в нее растворенную соль, оставшуюся муку и хорошенько размешать. Постепенно добавляя размягченный маргарин, будем вымешивать тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, блестящим, легко отстающим от рук и посуды.

Чем больше жира и сахара в тесте, тем дольше оно будет подниматься. Но учтите, что перестоявшее тесто становится жидким, кисловатым на вкус, и порой булки при выпекании из такого теста опадают.

Исправление недостатков теста

Основным недостатком замешенного дрожжевого теста может быть плохое брожение или его отсутствие. Холодное, плохо бродящее тесто подогревают до 30 градусов. Если температура теста при замешивании или последующих стадиях брожения была выше 55 градусов и дрожжи от нагревания погибли, нужно тесто охладить и вновь добавить свежие дрожжи.

Пересоленное тесто плохо бродит, при расстойке легко заветривается, готовые изделия получаются бледными, с надрывом по бокам и имеют солоноватый вкус. Для исправления такого теста нужно замесить новую порцию теста без соли и соединить с пересоленным тестом. При недостатке соли ее нужно растворить в небольшом количестве воды и хорошо перемешать с тестом. Изделия с недостаточным количеством соли получаются расплывчатыми, вкус их пресный.

Таким же способом исправляют переслащенное тесто.

Разделка теста

Готовое тесто делят на порционные куски.

Вес кусков теста должен на 12–15 % превышать вес готовых изделий, так как при выпечке и остывании происходит упек и усушка изделия.

Кусочки теста посыпают сверху мукой, кладут на слегка подсыпанный мукой стол и формуют в виде шариков так, чтобы шов был снизу. Шарики теста укладывают на стол, подпыленный мукой, и после небольшой расстойки (5–7 минут) формуют из них изделия. Шарики теста нужно уложить швом вниз на противень, смазанный жиром, на таком расстоянии друг от друга, чтобы при брожении и выпекании они не соединились и не деформировались.

Лучше всего положить на противень шарики не ровными рядами, а в шахматном порядке, при этом на противень можно уложить большее количество изделий, и при выпечке они равномерно пропекаются.

Расстойка

Во время разделки из теста улетучиваются газы и тесто делается плотным, трудно пропекаемым.

Чтобы разрыхлить тесто, нужно сформованные изделия ставить в теплое влажное место для дополнительного брожения (расстаивания).

Изделия, выпеченные с малой расстойкой, получаются сыроватыми, с излишней расстойкой – расплывчатыми.

Смазывание и посыпание изделий

Для придания изделиям красивого внешнего вида их смазывают яичными желтками, яйцами или меланжем; в последний иногда добавляют воду. Изделия, которые после выпечки посыпают сахарной пудрой или глазируют помадой, смазывают маслом для придания корочке приятного аромата.

Смазывать изделия нужно за 5—10 минут до выпечки мягкой кисточкой очень осторожно, чтобы их не помять.

Непосредственно после смазывания изделия посыпают рубленым миндалем, орехами, сахаром, смесью сахара с миндалем или орехами, сухарными, хлебными крошками, специально приготовленной мучной посыпкой. Для приготовления мучной посыпки муку (300 г), сахар (200 г), масло (100 г) и яйцо (1 шт.) смешивают и протирают через сито.

Выпечка изделий

Мелкие и полностью расстоявшиеся изделия выпекают при 260–280 градусах, а крупные и неполностью расстоявшиеся – при 230–250 градусах.

Изделия, не смазанные яичной смазкой, выпекают в духовках с увлажнением паром, вследствие чего они получаются обливистые, с блеском, а изделия, покрытые яичной смазкой, – без увлажнения, так как пар разрушает блеск.

Готовность изделий определяют по цвету корки и низа, весу, излому и т. п.

Для того чтобы противни, формы и листы не ржавели и чтобы готовые изделия легко от них отделялись, следует покрыть их тонким слоем жира и нагревать в жарочном шкафу. Нагревание прекратить, когда исчезнет дым, а на поверхности противня или формы появится тонкая, гладкая, сухая пленка.

Недостаточно нагретые противни и формы – липкие, изделия из теста к ним пристают. На перегретых предметах тонкая пленка трескается.

Отделка изделий

Многие изделия после выпечки посыпают сахарной пудрой, которую просеивают на изделие через частое сито или марлю. Некоторые изделия после охлаждения глазируют помадой и посыпают жареным рубленым миндалем или орехами. Изделия, посыпанные сахарной пудрой, заглазированные помадкой, покрытые вареньем или кремом, нельзя укладывать в лотках на ребро или одно на другое; их разрешается ставить только на донышко в один ряд.

Кислое тесто для приготовления пирогов или пирожков

Ингредиенты

600 г муки, 300 г сливочного масла, 6 яиц, 1,5 стакана молока

Способ приготовления

Масло сливочное растопить, дать остыть до теплоты парного молока, затем вылить в маленькую чистую кастрюлю, влить туда же 1 стакан цельного нехолодного молока, всыпать 3 стакана просеянной муки, 3 ч. л. соли, положить 6 штук яиц и стакан опары; затем всю эту массу тщательно размешать лопаткой (веселкой) и выбить, накрыть чистым полотенцем, сложенным вдвое, завязать и поставить в теплое место часа на три с половиной, чтобы тесто взошло. Когда же тесто взойдет, т. е. поднимется, выложить его на пирожковую доску, предварительно посыпанную мукой, и выбивать до тех пор, пока на нем не будут образовываться тонкие пузыри, затем оставить его на пирожковой доске, накрыть чистым полотенцем, чтобы расстоялось, т. е. немного поднялось.

Часа за полтора до обеда это тесто раскатать скалкой и в середину раскатанного теста выложить приготовленный фарш, затем, сложив его в форме пирога, защипнуть край с краем, обмазать сырым разболтанным яйцом, посыпать толчеными сухарями (из белого хлеба) и, сложив на железный лист, смазать маслом, поставить в духовку. Если пирог сверху будет подгорать, то накрыть его бумагой, обрызганной водой. Если же нужно сделать пирожки, тогда это тесто разделить на небольшие кусочки величиной с куриное яйцо, раскатать их, положить на каждый раскатанный кусочек фарш, защипнуть и выпекать.

Для смазывания пирога яйцом нужно взять два перышка и, связав их вместе, сделать кисть. Ставить в духовку пирог или пирожки нужно при такой температуре, чтобы брошенная туда щепотка муки не сгорала, а только пожелтела.

Слоеное тесто для пирога (на роме)

Ингредиенты

800 г просеянной пшеничной муки, 800 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 рюмка (75 мл) рома, 1 стакан холодной воды

Способ приготовления

Масло нарезать ломтиками толщиной в 1,5–2 мм, от муки отделить 1 стакан на подмеску; затем остальную муку высыпать на пирожковую доску, сделать в середине муки ямку и влить в эту ямку 4 стакана приготовленной воды, 1 рюмку рома, положить 1 сырое яйцо и 3 ч. л. соли; все это мешать хорошенько, соединяя с мукой так, чтобы образовалось тесто; затем тесто это натирают в оставшейся на доске муке до тех пор, пока мука вотрется вся и образуется крутое тесто.

Тогда раскатать его скалкой во все стороны, чтобы образовался круг, на который уложить приготовленное ломтиками масло, загнуть этот круг с четырех сторон так, чтобы масло было закрыто, и выбивать тесто скалкой до тех пор, пока масло не соединится с ним; тогда опять раскатать и вновь уложить масло, также загнув с четырех сторон, опять бить; так повторить раза четыре, пока масло растворится полностью. После этого раскатать тесто толщиной в палец, вырезать из него правильный круг величиной с медное блюдо или сковороду (смотря по тому, на чем придется печь) и, положив этот круг на смазанный маслом противень или сковороду, поставить в холод на 1 час. Обрезки, оставшиеся от теста, соединить в одну лепешку, затем, раскатав эту лепешку, вырезать кружочки величиной с блюдечко, загнуть края и защипнуть в виде ватрушек, положить их на смазанную маслом сковороду и также поставить в холод.

Когда духовка разогреется поставить в нее приготовленное тесто. Когда оно подрумянится, накрыть бумагой, обрызганной водой, чтобы не подгорело, продержать с час, затем посмотреть, если тесто пропеклось, вынуть его и уложить варенье, посыпать сахаром и подавать.

Слоеное тесто для пирожков

Ингредиенты

600 г просеянной пшеничной муки, 1 стакан воды, 2 яйца, 400 г соленого сливочного масла

Способ приготовления

Чтобы удалось слоеное тесто, надо его готовить в холодном месте. Взять стакан воды, 2 яйца и замесить не особенно крутое тесто, чтобы можно было раскатать скалкой. Взять 400 г соленого сливочного масла, замочить в холодной воде; чтобы масло застыло, отжать хорошенько воду. Раскатать тесто на полпальца толщиной. Положить на середину теста тонким пластом масло, чтобы по краям осталось довольно теста, закрыть масло и хорошенько защипнуть. Раскатать длинный пласт в палец толщиной, сложить на три части и поместить в холодное место на четверть часа, потом опять раскатать, опять сложить и поместить в холодное место; так поступать от четырех до шести раз.

Духовка для слоеного теста должна быть хорошо нагрета, как для выпечки хлеба, иначе тесто не поднимется, не расслоится.

Тесто рассыпчатое

Ингредиенты

2 яйца, 200 г сливочного масла, 400 г муки, немножко воды и соли

Способ приготовления

Смешать яйца с маслом, мукой и солью, замесить тесто, потом тонко раскатать скалкой, сложить в несколько рядов, опять раскатать. Повторить это несколько раз, потом раскатать, как для пирожков.

Сдобное тесто на растительном масле

Ингредиенты

200 г растительного масла, 400 г муки, 2 яйца, 2 желтка, 8 ст. л. красного столового вина, 5 ст. л. сливок, немного соли

Способ приготовления

Вымесить хорошенько, раскатать тонко, сложить вчетверо и повторить это два раза. Употреблять для приготовления пирожков.

Сдобное тесто на сливочном масле

Ингредиенты

200 г просеянной муки, 500 г сливочного масла, 3 ст. л. сметаны, 1 яйцо, 1,5 стакана холодной воды, 3 ч. л. соли

Способ приготовления

Насыпать муку на пирожковую доску, сделать в середине муки ямку, вливать туда по частям 1,5 стакана холодной воды, положить 3 ст. л. сметаны, яйцо и, посолив тремя чайными ложками соли, вымешать, соединяя постепенно вылитую жидкость с мукой до тех пор, пока не образуется довольно крутое тесто; тогда оставшуюся на доске муку отодвинуть в сторону, а тесто продолжать натирать, подсыпая при натирании почаще муки, чтобы оно не приставало к рукам и к доске; затем сделать из натертого теста большую лепешку, положить на нее толстый слой масла и опять натирать это тесто, пока масло не соединится с тестом; тогда тесто вновь раскатать в виде лепешки и опять уложить масло, продолжать натирать до тех пор, пока не вотрутся вся взятая мука и масло.

Затем раскатать это тесто толщиной в палец и вырезать правильный круг, оставшиеся обрезки соединить в одну массу, раскатать скалкой и вырезать второй круг, на 5 см меньше первого круга, затем первый круг теста положить на смазанную маслом сковороду, загнуть края, выложить на этот круг приготовленный фарш, закрыть вторым кругом и, соединив края верхнего круга с нижним кругом, защипать и поместить в духовку или печь часа на полтора или несколько больше, наблюдая, чтобы он не подгорел. Поэтому, когда пирог подрумянится, его сверху закрывают смоченной бумагой и оставляют допекаться.

Сдобное тесто на сметане или на сливках

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 1–2 яйца, ½ стакана сливок (или сметаны), щепотка соли, ¼ стакана воды, 600–800 г муки, для смазывания 1 яйцо, масло для жарки

Способ приготовления

Взять 100 г хорошего сливочного масла, разбить 1–2 яйца, вылить ½ стакана сливок или сметаны, добавить немного соли, ¼ стакана воды и прибавить муки, чтобы тесто было достаточно крутым, растереть все хорошенько, поставить в холодное место, потом раскатать несколько раз, сделать пирожки, помазать яйцом и жарить их в масле на сковороде.

Подходящее тесто несколько раз обязательно обминают. При этой процедуре из него выходит углекислый газ, излишек которого замедляет процесс брожения, тесто обогащается кислородом, благодаря чему увеличивается в объеме. У хорошего пекаря тесто мягкое и эластичное, нажмешь на него пальцем – и углубление быстро исчезнет. Из такого теста получатся прекрасные пироги.

Приготовление опары из дрожжей

Ингредиенты

¼ стакана муки, 12 г сухих дрожжей, 2 стакана воды

Способ приготовления

Взять сухих дрожжей величиной с грецкий орех (12 граммов), положить в горшок (стаканов на шесть) и размять; налить туда же 2 стакана воды и всыпать просеянной муки ¼ стакана, тщательно размешать; затем, накрыв чистым полотенцем, завязать и поставить в теплое место для того, чтобы опара скорее и лучше взошла; через 2–3 часа опара будет готова, т. е. взойдет. Эта опара и будет применяться для приготовления теста.

Тесто на дрожжах

Ингредиенты

1,5 стакана муки, 1 стакан теплой воды или молока, 5 г дрожжей, соль, 2–3 яйца, 1 ст. л. сливочного масла

Способ приготовления

Взять полный стакан теплой воды или молока, 5 г дрожжей и полтора стакана муки, замесить тесто, поставить в теплое место; когда поднимется, выбить хорошенько лопаткой, всыпать соли, вбить 2 или 3 яйца, положить 1 столовую ложку масла и муки столько, чтобы

тесто было довольно густое; хорошенько выбить и дать подняться.

Делать пирожки с любым фаршем и жарить в растопленном масле или фритюре.

Тесто на скорую руку

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 2 яйца, ½ стакана молока или воды, 600–800 г муки

Способ приготовления

Взять 100 г сливочного масла, растопить его, прибавить 2 яйца, ½ стакана молока или воды, посолить, размешать хорошенько, положить муки столько, чтобы тесто было крутое, раскатать его и сделать пирожки.

Пресное слоеное тесто

Слоеное тесто (основной рецепт)

2 стакана муки, 1 неполный стакан холодной воды, 1 яйцо, ¼ ч. л. соли, 1 ч. л. лимонной кислоты или уксуса, 250 г маргарина

Способ приготовления

Наберемся терпения: приготовление слоеного теста включает в себя три различные операции.

В горке просеянной муки сверху сделать углубление, куда влить взбитое яйцо и воду, добавить соль, лимонную кислоту и вымесить однородное тесто. Скатать его в шар, накрыть салфеткой и выставить на холод на полчаса.

Теперь размять маргарин, смешать его с 2–3 столовыми ложками муки, раскатать в виде квадрата, вынести на холод. При этом надо учитывать, что приготовленное ранее тесто и наш квадрат должны быть одинаковой крутости.

Тесто раскатать прямоугольником с утолщенной серединой и примерно вдвое больше квадрата. Теперь представьте, что наш квадрат – это письмо, которое надо запечатать в конверт, то есть в пласт из теста. После этого надо раскатать «письмо» и сложить его вчетверо. Оставить на 10 минут, потом посыпать мукой и снова раскатать, сложить вчетверо и поставить на холод. Через 20 минут еще дважды повторить эту операцию.

Слоеное тесто на скорую руку

Ингредиенты

2 стакана муки, 200 г маргарина, ½ стакана холодной воды, щепотка соли, 1 ч. л. сахара

Способ приготовления

В просеянную муку положить небольшие кусочки маргарина и порубить их ножом. Соль и сахар растворить в холодной воде, соединить с мукой и маргарином и быстро вымесить в однородное тесто. Для выпечки такое тесто имеет смысл подержать минимум 3–4 часа в холодильнике.

Это тесто вполне годится для пирожков, а также для выпечки коржей для торта «Наполеон».

Лапшовое тесто – рецепт 1

Ингредиенты

300 г муки, 1 неполный стакан теплой воды, ½ ч. л. соли, 60 г маргарина

Способ приготовления

Муку просеять на доску, сделать в муке лунку, налить теплую воду с солью, растопленное масло или маргарин и яйцо. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не станет эластичным и блестящим, добавляя по мере надобности муку или воду. Скатать тесто в шар, смазать его растительным маслом, выложить на деревянную доску, которую нужно поставить на полчаса над посудой с горячей водой – мука разбухнет, и тесто станет более податливым.

Лапшовое тесто – рецепт 2

Ингредиенты

300 г муки, ⅔ стакана теплой воды, ½ ч. л. соли, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла

Способ приготовления

Приготовление аналогично предыдущему.

Тесто для постных пирогов

Ингредиенты

800 г муки, 2 стакана теплой воды, 1 ч. л. сухих дрожжей, 1 ст. л. сахара, 200 г горчичного масла

Способ приготовления

Опару для пирога надо поставить или поздно вечером, или рано утром, чтобы дать ей хорошо подняться. Тесто готовится следующим образом: взять 400 г муки и 2 стакана теплой воды; воду хорошенько смешать с дрожжами, потом высыпать муку в емкость, в которой будут делать тесто, влить туда половину разведенных в теплой воде дрожжей; мешать муку веселкой, потом вылить остальную воду с дрожжами туда же, хорошенько размешать и поставить в теплое место, прикрыв емкость полотенцем или салфеткой. Когда тесто поднимется, выбить его хорошенько веселкой, всыпать еще 400 г муки, из этого количества оставить немного на подсыпку, посолить по вкусу, положить 1 столовую ложку сахара, влить 200 г горчичного масла, размешать, чтобы масло соединилось с мукой, месить его рукой до тех пор, пока тесто не будет отставать от краев горшка и от рук. После этого поставить его опять в теплое место, накрыть и дать еще раз хорошенько подняться; когда поднимется, насыпать на доску немного муки и выложить на нее все тесто из емкости, немного «повалять», наблюдая, чтобы оно не приставало к рукам.

«Сваляв» тесто, оставить его полежать на столе 20–30 минут; потом раскатать скалкой тесто толщиной в полпальца или тоньше, переложить на противень, слегка смазанный маслом, или же посыпать лист мукой и делать пирог, начиная раскладывать заранее приготовленный фарш; смазать пирог горчичным маслом и печь. Пирог из кислого теста, т. е. на дрожжах, в достаточно жаркой духовке выпекается полчаса. Начинку в пирог надо класть совершенно остуженную, иначе пирог будет «с закалом».

Ватрушки

Ватрушки – национальное мучное сдобное изделие древнеславянской и русской кухни. Ватрушки – это русская пицца. Выглядят они как круглые пироги, открытые сверху и защипнутые только с краев, наполненные, как правило, творогом и реже – вареньем или повидлом. Название происходит от слова «ватра» – очаг, огонь, – имеющего одинаковое значение в большинстве славянских языков: украинском, польском, чешском, сербскохорватском, болгарском, – а также в румынском и албанском, что указывает на чрезвычайную древность этого термина. Поэтому не случайно ватрушка наша имеет круглую форму и солнцеобразный вид (окольцованный круг). Это символизирует домашний огонь (огонь, защищенный очагом, огонь внутри очага), прирученный, обузданный человеком. Интересно, что великий русский писатель Н. В. Гоголь писал слово «ватрушка» через букву «о», полагая, что оно происходит от глагола «тереть, втирать» (и от переиначивания слова «творог» – «вотри творог в ватрушку») и что простой народ ошибается, говоря это слово через «а», и упорно старался «исправить» правописание. Как показали лингвисты, в данном случае ошибался как раз великий писатель.

Ватрушки в старину делали из смеси пшеничной и ржаной муки, а сейчас из пшеничной муки высшего качества. Иногда ватрушки делают несладкими и к творогу добавляют небольшое количество жареного лука. Во втором случае ватрушки делают сладкими, к чаю, и тесто слегка подслащивают.

Тесто для ватрушек должно быть легкое, некрутое, дрожжевое, сдобное, но можно и слоеное (у сладких ватрушек). Творог для ватрушек отжимается, как для вареников, смешивается с сырым яйцом или только с желтками и слегка подслащивается, если ватрушки предназначены не к супу, а к чаю.

Перед посадкой в духовку ватрушки обмазывают меланжем (смесью желтка и сливочного масла), чтобы они после выпечки приобретали румяный, красивый, глянцевитый вид.

Выпекаются ватрушки довольно быстро, да и общее их приготовление несложно.

После выпечки ватрушки следует выложить не на блюдо, иначе они отпотеют, а на деревянную доску, обмазать растопленным сливочным маслом, прикрыть льняным полотенцем или грубым полотном и дать «отдохнуть» 10–15 минут, после чего их можно есть. Только после всех этих

операций ватрушки приобретут настоящий ватрушечный вкус.

Ватрушки из пресного теста

Ингредиенты

Для теста

900 г муки, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 60 г сахара, 10 г соды, 10 г соли, 10 г лимонной кислоты, 400 мл воды

Для начинки

800 г жирного творога, 2 яйца, 100 г сахара, изюм, ванилин по вкусу, 1 яйцо для смазки ватрушек, 10 г рафинированного растительного масла для смазки листов

Способ приготовления

Пресное сдобное тесто раскатать ровным пластом толщиной до 5 мм и вырезать из него кружки; края кружков защипнуть. Уложить защипнутые кружки на пирожковый лист так, чтобы они были на расстоянии 1,5–2 см один от другого; после этого середину кружков проколоть вилкой и заполнить повидлом или творожной начинкой, смазать яйцом (у ватрушки с повидлом смазать только тесто, а с творогом – всю поверхность изделия) и выпечь.

Ватрушка с творогом плоская

Ингредиенты

Для начинки

400 г творога, 1 ст. л. сметаны, 2 яйца, ¼ ст. л. сливочного масла, ½ ст. л. сахара

Способ приготовления

Взять дрожжевое тесто, тонко раскатать, нарезать кружками. На середину кружка положить творог, веерообразно защипнуть тесто, оставив начинку открытой. Ватрушки смазать взбитым яйцом, наколоть творог вилкой и поставить в духовку на 15 минут.

Подаются к борщу, зеленым щам (из щавеля, шпината, лебеды, крапивы).

Ватрушка с творогом пышная

Ингредиенты

700 г муки, 50 г сахара, 40 г столового маргарина, 40 г меланжа, 10 г соли, 20 г дрожжей, 500 г творога, 20 г муки для подпыливания, 15 г рафинированного растительного масла для смазки листов, 30 г меланжа [1] для смазки изделий

Способ приготовления

Из теста, приготовленного опарным способом, сформовать шарики весом примерно 60 г, уложить их швом вниз на лист, смазанный маслом, дать неполную расстойку и деревянным пестиком диаметром 5 см сделать углубления, в которые из кондитерского мешка выпустить начинку из творога. После полной расстойки ватрушки смазать яйцами и выпечь при температуре 230–240 градусов.

Ватрушка с мясом

Ингредиенты

Для теста

1 кг муки, 400 мл воды или молока, 25 г сахара, 25 г соли, 25 г дрожжей

Для фарша

1 кг жирной говядины, 200 г репчатого лука, 200 мл воды, перец, 200 г растительного масла для жарки

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое тесто. Для приготовления фарша мясо с луком провернуть через мясорубку, добавить соль, перец, воду и хорошо перемешать. Из теста раскатать лепешку, положить на ее середину фарш и края теста защипнуть, как для ватрушек. На сковороду с хорошо разогретым растительным маслом положить изделия фаршем вниз, а после обжаривания перевернуть на другую сторону.

Ватрушка с картофельным пюре

Ингредиенты

Для теста

1 кг муки, 100 г столового маргарина, 500 мл молока, 25 г сахара, 25 г соли, 20 г дрожжей

Для фарша

400 г картофеля, 100 мл молока, 40 г соли; 150 г растительного масла для смазки изделий

Способ приготовления

Из дрожжевого теста раскатать круглые булочки весом около 60 г, которые после небольшой расстойки на столе раскатать в круглые лепешки диаметром 10 см, положить на противень, смазанный маслом, и через 10–15 минут широким, диаметром 9 см, пестиком сделать в тесте углубление, в которое из кондитерского мешка выпустить картофельное пюре. Дать полную расстойку, смазать растительным маслом и выпекать при 200–230 градусах.

Ватрушка с морковью

Ингредиенты

Для теста

1 кг муки, 100 г маргарина, 400 мл воды, 80 г сахара, 20 г соли, 40 г дрожжей, 1 яйцо

Для фарша

700 г моркови, 100 г сахара, 5 г лимонной цедры, 3 яйца, 200 г сметаны, 60 г муки

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом и сформовать его в виде ватрушки, наполнить фаршем из моркови, смазать яйцом и выпечь.

В фарш к припущенной измельченной моркови добавить сахар, лимонную цедру, соль, сырые яйца, сметану, муку и все тщательно перемешать.

Расстегаи

Расстегаи – это традиционные в русской кухне пироги. Обратимся к авторитету В. А. Гиляровского и посмотрим, как он описывал эти пироги: «Это – круглый пирог во всю тарелку, с начинкой из рыбного фарша с вязигой [2] , а середина открыта, и в ней, на ломтике осетрины, лежит кусок налимьей печенки. К расстегаю подавался соусник ухи бесплатно. Ловкий Петр Кириллыч первый придумал „художественно“ разрезать такой пирог. В одной руке вилка, в другой ножик; несколько взмахов руки, и в один миг расстегай обращался в десятки тоненьких ломтиков, разбегавшихся от центрального куска печенки к толстым румяным краям пирога, сохранившего свою форму. Пошла эта мода по всей Москве, но мало кто умел так „художественно“ резать расстегаи, как Петр Кириллыч, разве только у Тестова – Кузьма да Иван Семеныч. Это были художники!»

Среди многообразия расстегаев нам встречались и пироги продолговатой формы с открытой серединой и защипанными краями. Тесто на них шло обычное дрожжевое, как и для пирогов, а начинка чаще всего бывала рыбная, причем не из перемолотой рыбы, а прямо куском, только рыба, конечно, годилась тут мягкая и без костей. Если расстегаи шли с мясной начинкой, то сверху (на начинку) нужно было положить дольку вареного яйца; если с грибной – целую шляпку обжаренного в масле гриба.

Бывали расстегаи в форме круглой ватрушки, крупные, граммов по 250, они назывались «московские», подавались горячими, как самостоятельное второе блюдо, перед подачей в середину московского расстегая вливали немного горячего бульона с рубленой зеленью.

Расстегаи московские

Ингредиенты

На 4 расстегая 100 г слоеного теста и 40 г фарша На 500 г слоеного теста 250 г муки, мука на подсып – 1 ст. л., мука для подготовки жиров – 1 ст. л., 100 г маргарина, 1 яйцо, ½ стакана воды, ½ ч. л. соли, лимонная кислота на кончике ножа

Способ приготовления

Фарш готовят из рыбы, мяса или грибов, обжаренных с луком, солью и перцем.

Приготовление слоеного теста: в кастрюлю влить холодную воду, добавить лимонную кислоту, яйцо, соль, муку и замесить тесто. Месить 15–20 минут до получения однородной массы. Затем тесто выложить на посыпанный стол и оставить на 20–30 минут для набухания белков. Подготовка жиров: маргарин нарезать на небольшие куски, положить в кастрюлю, всыпать муку и перемешать. Массу выложить на стол, придать форму прямоугольных плоских кусков, толщиной 2 см. Охладить в холодильной камере до температуры 12–14 градусов.

Слоение теста: раскатать тесто в прямоугольные пласты 30–60 см длиной и толщиной 2–2,5 см (по краям несколько тоньше). На середину положить подготовленные лепешки маргарина (массой приблизительно 130 г). Концы теста соединить с двух сторон и защипнуть. Тесто снова раскатать, сложить в четыре слоя, вновь раскатать, опять сложить в четыре слоя и поместить в холодильник на 30–40 минут. Затем еще раз раскатать, сложить в четыре слоя и снова охладить. После этого вновь раскатать, сложить в четыре слоя и снова охладить. Тесто готово для выпечки.

Раскатать пласт толщиной 1,5–2 см и вырезать стаканом лепешки. В середину лепешек положить фарш (мясной, рыбный или грибной), защипнуть края в виде лодочки и нанести рисунок. Смазать яйцом и выпекать в духовом шкафу при температуре 230–250 градусов.

Расстегаи семужные

Ингредиенты

750 г муки, 5 г сахара, 10 г маргарина, 15 г меланжа, 5 г дрожжей, 60 мл воды, 30 г муки для подпыла, 800 г фарша, 30 г меланжа для смазки, 50 г жира для смазки, соль

Способ приготовления

Тесто приготовить опарным способом: в теплое молоко или воду (60–70 % общего количества жидкости) ввести разведенные и процеженные дрожжи и муку и перемешивать до получения однородной массы.

Когда опара увеличится в объеме в 2–2,5 раза, а затем начнет опадать, в нее влить остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром, сырые яйца или меланж, хорошо перемешать, всыпать оставшуюся муку, вымесить, добавить растопленный жир и завершить замес. Затем тесто следует накрыть марлей и оставить на 2–2,5 часа для брожения. Во время брожения тесто один или два раза следует обмять.

Сформовать шарики, расстоять в течение 5—10 минут и раскатать на круглые лепешки, на середину которых выложить фарш; края защипнуть веревочкой так, чтобы середина пирожка осталась открытой. Уложить расстегаи на лист, смазанный маслом, дать расстояться, смазать меланжем и выпекать.

При подаче расстегаев с рыбой сверху следует положить ломтик лососины, семги или кеты семужного посола. А при подаче расстегаев с мясом на фарш кладут кружок сваренного вкрутую яйца.

Небольшие расстегаи с рыбой

Ингредиенты

Для теста

150 мл молока, 8 г дрожжей, 700 г муки, 2 яйца, 25 г маргарина, 30 г сливочного масла, 40 г сахара, соль по вкусу

Для фарша

700 г филе зубатки или трески, 25 г сливочного масла, немного отварного риса, зелень петрушки или укропа, соль, перец по вкусу

Способ приготовления

Подогреть слегка 150 мл молока, положить в него 8 г дрожжей и щепотку сахара, размешать. Всыпать 200 г муки, снова смешать. Опару поставить в теплое место и накрыть сверху полотенцем. Когда она подойдет, добавить соль по вкусу, 2 яйца, 25 г маргарина или сливочного масла и 30 г сахарного песка. Размешав все это, высыпать остальную муку (500 г). Тесто хорошенько вымесить и влить в него 30 г растопленного сливочного масла.

Пока тесто подходит, приготовить рыбный фарш из 700 г любого рыбного филе. Нарезать филе кусочками, положить в кастрюлю, добавить 25 г сливочного масла, влить немного воды или бульона, посолить и поперчить по вкусу и, закрыв кастрюлю крышкой, поставить на небольшой огонь. Время от времени помешивать.

Когда рыба будет готова, смешать ее с предварительно отваренным рисом (добавив в него сливочное масло), зеленью петрушки или укропа, солью, перцем. Дать фаршу охладиться, а затем ложечкой класть его на середину лепешечек из раскатанного теста (как это обычно делается для пирожков). Скрепляя края теста, оставить в середине небольшое отверстие (подавая горячие расстегаи на стол, в отверстие можно положить кусочек сливочного масла или немного икры).

Перед выпечкой смазать расстегаи разведенным водою яичным желтком. Температура в духовке должна быть не выше 200 градусов.

Пирожки-расстегаи рыбные (постные или скоромные)

Ингредиенты

Для теста

600–800 г муки, 3 ст. л. растительного масла, дрожжи, соль

Для фарша

500—600 г щуки, 400 г семги, соль, перец, зелень петрушки, мускатный орех, 100 г растительного масла

Способ приготовления

500—600 г мякоти щуки очистить от костей, мелко изрубить, поджарить в ⅓ стакана растительного масла, положить соль, перец, мускатный орех, рубленую зелень петрушки, размешать, 400 г семги нарезать ломтиками. Приготовить постное тесто на дрожжах, раскатать кружочками, положить немного фарша, потом ломтик семги, сверху – опять фарш, защипнуть так, чтобы середина осталась открытой, далее выпекать в духовке.

Расстегаи из щуки

Ингредиенты

Для теста

400 г муки, 3 ст. л. масла, 25–30 г дрожжей, 2 яйца, 1¼ стакана молока

Для фарша

300 г щуки, 300 г семги, 2–3 щепотки черного молотого перца, 1 ст. л. толченых сухарей, соль по вкусу

Способ приготовления

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить муку и замесить тесто. Дать ему подняться, затем добавить в него 2 желтка, 3 ст. л. масла и, хорошо взбив, снова дать тесту подняться.

Филе щуки мелко нарубить и, посолив и поперчив его, обжарить на масле.

Поднявшееся вторично тесто раскатать в тонкий лист и стаканом или чашкой вырезать из него кружки. На каждый кружок положить фарш из щуки, а на него – тоненький кусочек семги. Концы пирожков защипнуть таким образом, чтобы середина осталась открытой. Подготовленные расстегаи уложить на смазанный маслом противень и дать им расстояться в течение 10–15 минут.

Затем каждый пирожок смазать яйцом и обсыпать сухарями.

Выпекать расстегаи следует в духовке, прогретой до температуры 210–220 градусов.

В этом рецепте щуку и семгу можно заменить другой рыбой. Так, хороший фарш получается из морского окуня, трески, сома (кроме морского), судака, сазана. Отверстие в верхней части этих пирожков оставляют для того, чтобы во время обеда в него можно было залить бульон. Расстегаи подают к ухе и мясным бульонам.

Расстегай с сельдью

Ингредиенты

Для теста

400 г муки, 3 ст. л. масло, 25–30 г дрожжей, 1¼ стакана молока, 3 луковицы, перец черный молотый – несколько шепоток

Фарш

5 сельдей иваси, 1 яйцо, 1 ст. л. толченых сухарей

Способ приготовления

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить муку и замесить тесто. Дать ему подняться, затем добавить в него 2 желтка, 3 ложки масла и, хорошо взбив, снова дать тесту подняться.

Для фарша

Мелко нарезанный лук обжарить на масле с кусочком сельди. Остывший фарш разложить на кружочки теста. Каждый кружок с начинкой покрыть другим таким же кружком и края их плотно защипнуть. Сверху по центру пирожка сделать прорезь.

Далее готовить по предыдущему рецепту.

Расстегай с грибами и рисом

Ингредиенты

200 г сушеных грибов, 1 головка лука, 2–3 ст. л. маргарина, 100 г риса, соль, перец черный молотый по вкусу

Способ приготовления

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить муку и замесить тесто. Дать ему подняться, затем добавить в него 2 желтка, 2 ложки масла и, хорошо взбив, снова дать тесту подняться.

Из теста сформовать шарики массой около 150 г каждый и дать им расстояться в течение 8—10 минут.

Для приготовления начинки: грибы отварить, откинуть на дуршлаг, тщательно промыть, пропустить через мясорубку или порубить. Лук мелко нарезать и обжарить вместе с грибами в течение 5–7 минут.

Жареные грибы с луком охладить, смешать с отваренным рассыпчатым рисом, посолить, поперчить. Начинка готова.

Из шариков теста раскатать круглые лепешки, положить на них начинку (70–80 г) и защипнуть края, оставив середину открытой. Сформованные расстегаи положить на противень, смазанный маргарином, и оставить на 10–15 минут. Выпекать пирожки при температуре 210–220 градусов. После выпечки расстегаи смазать сливочным маслом.

Пирожки-расстегаи со свежей сельдью

Ингредиенты

3 кг сдобного дрожжевого теста

Для начинки

6—8 сельдей, 6—12 головок лука, 1–2 ст. л. подсолнечного масла, 1 яйцо для смазки

Способ приготовления

Смешать 6—12 штук измельченных луковиц с 1–2 столовыми ложками подсолнечного масла. Приготовить тесто как в предыдущем рецепте, раскатать кружочками, наполнить луковым фаршем, положить по две штуки пополам разрезанных сельдей, накрыть тестом так, чтобы середина пирожка была открытой. Смазать яйцом и испечь в духовке.

Можно использовать 6–8 штук соленых, вымоченных в молоке сельдей.

Расстегаи суздальские с рыбой

Ингредиенты

3 кг сдобного дрожжевого теста

Для фарша

1 кг рыбного филе, 2 ст. л. риса, 3–4 яйца, сваренных вкрутую, 1 сырое яйцо, 50 г сливочного масла или маргарина, 2–3 головки лука, соль и перец по вкусу

Способ приготовления

Дрожжевое тесто приготовить опарным способом и сделать из него шарики массой 100–150 г. Дать тесту расстояться в течение 5—10 минут и раскатать в круглые лепешки.

Приготовить фарш. Половину рыбного филе (лучше осетрового) пропустить через мясорубку, добавить обжаренный репчатый лук, мелко нарубленные яйца, отварной рис, все перемешать, посолить и поперчить. Оставшееся филе нарезать небольшими продолговатыми кусочками.

На середину лепешек положить фарш и кусочки рыбы. Края теста защипнуть так, чтобы середина осталась открытой. Подготовленные расстегаи положить на смазанный жиром противень, дать расстояться, смазать яйцом и выпекать в духовке при температуре 230–240 градусов.

Пирог или пирожки-расстегаи с мясом

Ингредиенты

1 кг кислого дрожжевого теста

Для фарша

400 г мяса, 5 головок лука, 3 яйца, 1 ст. л. сливочного масла, соль, перец по вкусу

Способ приготовления

Взять кислое дрожжевое тесто, раскатать в пласт величиной с большое блюдце. Выложить на него фарш. Лепешки кругом защипнуть, как ватрушки, смазать маслом и поставить в духовку.

Фарш сделать из сырого мяса, поджаренного с луком, перцем, солью, на фарш положить кусочки лососины, семги, белуги или осетрины, сверху – нарезанные кружочками крутые яйца, смазать маслом и запечь.

Эти расстегаи подают к бульонам из говядины.

Кулебяки

Видный теоретик русской кулинарии В. Похлебкин характеризует это традиционное русское блюдо как «закрытый мясной, рыбный или грибной пирог в виде батона. При такой форме кулебяки все слои хорошо пропекаются, ее удобно нарезать на порции.

Тесто кулебяки – дрожжевое, сдобное, на опаре (минимум 40 г дрожжей на 1 кг теста) – после выпечки должно быть достаточно прочным, чтобы выдерживать большой слой (или слои) начинки. Поэтому не следует его замешивать на молоке. Кроме того, между слоями начинки должны быть блинчики-прокладки, приготовленные заранее и вложенные в кулебяку до ее выпечки. Начинка всегда сложная, на основе какого-либо одного продукта: мяса, рыбы, грибов, капусты, – к которому добавляют другие компоненты: рис, крутые яйца, лук.

Наиболее распространенные начинки – мясо и рис с рублеными яйцами и луком; капуста свежая, жаренная с крутыми яйцами, луком и грибами; каша гречневая с луком и красной рыбой; рыба с рисом и луком».

От пирога кулебяка отличается именно своей формой: она должна быть более узкой и высокой, тогда как пирог обычно делается широким и плоским. Кроме того, кулебяку приготовляют с двумя или тремя различными начинками, располагая их слоями, например: слой отварного риса, затем слой мясного фарша и, наконец, слой крутых яиц, нарезанных кружочками.

А вот герой Гиляровского, Ленечка, был «изобретателем кулебяки в двенадцать ярусов, каждый слой – своя начинка: и мясо, и рыба разная, и свежие грибы, и цыплята, и дичь всех сортов. Эту кулебяку приготовляли только в Купеческом клубе и у Тестова, и заказывалась она за сутки». Рассказывал писатель также и про «байдаковский пирог» – огромную кулебяку с начинкой в двенадцать ярусов, где было все, начиная от слоя налимьей печенки и кончая слоем костяных мозгов в черном масле.

Для того чтобы нижний слой теста с внутренней стороны в готовой кулебяке не получился влажным, на тесто кладут менее влажный фарш, как, например, рис, рассыпчатую кашу, а сверху – более влажный и сочный мясной или рыбный фарш.

Наш читатель, пожелавший приготовить пирог по старинному русскому рецепту, должен учитывать, что начинки для этих пирогов всегда рубятся большим кухонным ножом, а не

перемалываются на мясорубках и тем более в комбайнах.

Кулебяка «По всем правилам»

Ингредиенты

1 кг муки, 1¾ стакана молока, 50 г дрожжей, 100–125 г сливочного масла, 4–5 яичных желтка, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, но более крутое и сдобное, чем обычно, раскатать полосой по длине противня или листа (толщиной 1 см, а по ширине 20 см), положить на полотенце, слегка посыпанное мукой, уложить на середину теста во всю его длину узкой полосой начинку, поднять края теста, соединить их и защипнуть; затем, приподняв полотенце за края, переложить осторожно кулебяку швом вниз на противень, смазанный маслом. Кулебяку можно украсить тонкими полосками из теста, располагая их поперек на некотором расстоянии одна от другой. Чтобы полоски теста лучше держались на кулебяке, концы и середину их с нижней стороны нужно смазать яйцом. После этого поставить кулебяку в теплое место, дать ей немного подойти, а затем смазать яйцом, сделать в двух-трех местах проколы ножом для выхода пара во время выпечки и поставить в жаркий духовой шкаф. Выпекается кулебяка в течение 35–45 минут. Если во время выпечки зарумянивается только один конец кулебяки, то ее надо повернуть другим концом; а если начинает сверху подгорать – покрыть влажной бумагой. Чтобы узнать, готова ли кулебяка, надо проткнуть тесто лучинкой, и если на лучинке, вынутой из кулебяки, нет теста и она сухая, то кулебяка готова. Кулебяку снять с противня, покрыть полотенцем, чтобы она, остывая, сохранила мягкую корочку. Кулебяку можно подавать с мясным или куриным бульоном.

Большая кулебяка по-старорусски

Ингредиенты

Для теста

1,2 кг муки, 400 г сливочного масла, 6 яиц, 2 стакана молока, 10–15 г сухих дрожжей, щепотка соли

Для фарша

800 г свежей рыбы без костей, 5 головок лука, 600 г сливочного масла, ½ стакана зелени укропа, 3 стакана гречневой крупы, 3 яйца, 800 г вяленой лососины

Способ приготовления

Тесто замесить на молоке с дрожжами (о тесте см. выше), дать подняться и прибавить масло, яйца, соль, оставшуюся муку и дать еще раз подняться, а между тем в это время приготовить начинку: взять филе какой-либо свежий рыбы без костей, поджарить в 200 г масла с 5 головками лука, прибавить ½ стакана рубленой зелени укропа и все хорошо порубить. Отдельно взять 3 стакана гречневой крупы, растереть с 2 сырыми яйцами, высушить и протереть через сито.

Вскипятить 0,7 л воды и 400 г масла; когда вода закипит, всыпать крупу и хорошо размешать, посолить и поставить на самое короткое время в духовку, чтобы слегка разопрела, после чего смешать с рыбным фаршем.

Отдельно приготовить ломтики семги и сделать кулебяку так: на металлическом круглом блюде раскатать тесто, оставляя края настолько, чтобы их можно было сверху закрыть и защипнуть. На середину этого теста выложить половинное количество фарша, на него – ломтики семги, на них положить остальной фарш, защипнуть, смазать яйцом, посыпать сухарями и поставить в духовку.

Когда пирог будет готов, то вынуть его из духовки и прикрыть полотенцем или салфеткой, чтобы он обмяк.

Кулебяка со свежей капустой и рыбой

Ингредиенты

1,2–1,3 кг дрожжевого теста

Для начинки

1 кг крепкой, плотной, сахарной капусты, 200 г сливочного масла, 6 яиц, сваренных вкрутую, соль, перец черный молотый, 1 кг рыбы

Для жарения

рыбы 50–60 г сливочного масла, 1 яйцо для смазывания

Способ приготовления

Капусту очистить от верхних листьев; если это кочан, то вырезать кочерыжку, ополоснуть водой, мелко нарубить, посолить, дать постоять, чтобы выделился сок, отжать сок руками. Капусту обжарить в сливочном масле на небольшом огне, часто перемешивая, затем охладить и смешать с мелко нарубленными яйцами. Добавить соль, перец. Половину этой начинки положить на раскатанное тесто, поверх начинки – куски обжаренной рыбы без костей, затем вновь положить капустную начинку и, закрыв тестом, защипнуть шов. Кулебяку положить швом вниз на смазанный маслом лист, после расстойки поверхность наколоть вилкой, смазать яйцом, выпекать при температуре 180 градусов до готовности.

Подавать кулебяку как закуску.

Кулебяка с рыбой и яйцом

Ингредиенты

1,2–1,3 кг дрожжевого теста

Для начинки

0,8–1 кг рыбы без костей и кожи (осетрина, белуга, угорь, сиг, судак, щука или даже окунь), 5 яиц, сваренных вкрутую, соль, перец молотый по вкусу

Для жарения рыбы

150 г сливочного масла

Способ приготовления

Взять рыбу, снять мякоть с костей и кожи, обжарить в сливочном масле, мелко нарубить, охладить, приправить солью, перцем, смешать с мелко нарубленными яйцами.

Тесто раскатать толщиной 1 см, положить на него половину рубленой рыбы, на нее – куски обжаренной в сливочном масле рыбы без костей, приправленной солью и молотым черным перцем, поверх кусков рыбы положить оставшуюся половину рубленой рыбы, соединить противоположные концы теста, тщательно защипнуть шов, перевернуть пирог швом вниз и, придав ему форму продолговатого хлебца, положить на смазанный маслом противень. Поверхность наколоть вилкой, дать 15–20 минут для расстойки, смазать яйцом и выпекать при температуре 180 градусов до готовности. Когда пирог зарумянится, подавать к праздничному столу под водку.

Приготавливая начинку для кулебяки, следует иметь в виду, что рыба должна быть хорошо прожарена на сливочном масле. Отваривают (в подсоленной воде) только угря. Сигов кладут в пирог сырыми, чищенными, выпотрошенными, без костей.

Кулебяка с рыбой, рисом и яйцом

Ингредиенты

1,2–1,3 кг дрожжевого теста Для начинки 200 г риса, 100 г сливочного масла, 1–1,2 кг рыбы, очищенной от костей

и кожи, 5 яиц, сваренных вкрутую, соль по вкусу Для жарения рыбы 50–60 г сливочного масла Для смазывания 1 желток

Способ приготовления

Для приготовления кулебяки тесто раскатать, положить половину начинки из риса, поверх риса – обжаренные в сливочном масле куски рыбы, посыпать нарубленными яйцами, сверху положить оставшуюся половину риса, соединить противоположные концы теста, защипнуть шов, перевернуть кулебяку швом вниз, уложить на противень, смазанный маслом, поверхность наколоть вилкой, дать 15–20 минут для расстойки, после чего смазать поверхность желтком, выпекать при температуре 180 градусов до готовности.

Начинку из риса приготовить так: рис отварить до готовности, промыть, дать воде стечь, приправить мелкой солью и сливочным маслом, перемешать с мелко нарубленными яйцами.

Кулебяка из дрожжевого теста

Ингредиенты

Для теста

300 г муки, 200 г столового маргарина, 25 г меланжа, 0,4 г лимонной кислоты, 120 мл воды, соль по вкусу

Для начинки

500 г (вязиги; яиц с репчатым луком; жаренного с луком мяса; свежих грибов; квашеной капусты и т. д.), 10 г меланжа для смазки

Способ приготовления

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, раскатать в пласт толщиной 1 см и разрезать на продольные полосы шириной 18–20 см. На середину полосы по всей ее длине положить начинку, края теста соединить и защипнуть, сформованную кулебяку уложить на лист швом вниз и оставить для расстойки. Перед выпечкой смазать меланжем и проколоть в двух-трех местах.

Перед подачей кулебяку нарезать на порции по 100–150 г и подавать в горячем или холодном виде.

Кулебяка со свежими грибами

Ингредиенты

1,3 кг дрожжевого теста

Для начинки

2 кг свежих белых грибов, 100 г сливочного масла, соль, 2–3 ст. л. сметаны, 2 ст. л. зелени петрушки или укропа, перец черный молотый по вкусу

Тесто для блинчиков

для переслаивания начинки 2 ст. л. муки, 1 яйцо, ½ стакана молока или воды, 1 ст. л. растительного масла, соль и сахар на кончике ножа

Для смазывания

1 желток

Способ приготовления

Тесто раскатать в виде прямоугольника толщиной примерно 0,8–0,9 см. На середину теста положить слой начинки из грибов, на нее – блинчик, вновь грибную начинку и т. д., верхний слой – грибная начинка. Противоположные концы теста соединить, защипнуть. Поверхность и бока кулебяки наколоть вилкой, смазать желтком, украсить переплетом из ажурных узких полосок тонко раскатанного теста, нарезанного гофрированным ножом. Переплет также смазать желтком.

Блинчики для переслаивания грибной начинки приготовить так: яйцо взбить в пену, добавить молоко, соль и сахар, всыпать муку, влить растительное масло, замесить жидкое тесто, из которого испечь три тонких блинчика.

Для приготовления начинки свежие белые грибы перебрать, промыть, тщательно обжарить на сливочном масле с добавлением сметаны до тех пор, пока соус выпарится, приправить солью и черным молотым перцем. В начинку можно добавить 1–2 ст. л. мелко нарезанного укропа или петрушки.

Кулебяку со свежими грибами хорошо подавать как закуску к водке. К кулебяке подать соусник сметаны.

Кулебяка с солеными грибами

Ингредиенты

160 г пшеничной муки, 10 г сахара, 10 г подсолнечного масла, 5 г дрожжей, ¼ яйца, 35 г репчатого лука, 150 г соленых грибов

Способ приготовления

Кислое тесто раскатать в полоску шириной 18–20 см и толщиной 1 см. На середину полосы положить начинку из соленых рубленых грибов и лука. Края теста соединить и защипать.

Кулебяку поместить на противень, после расстойки смазать яйцом и выпекать.

Кулебяка праздничная по-русски

Ингредиенты

Для теста

1—1,2 кг муки, 400 г сливочного масла, 2 стакана молока, 6 яиц, 50 г дрожжей, соль по вкусу

Для начинки

600—800 г свежей рыбы без костей, 5 головок лука, 600 г сливочного масла, 2 яйца, 1 стакан гречневой крупы, 800 г семги или лососины, 2 ст. л. зелени укропа

Для смазывания 1 яйцо

Способ приготовления

Половину муки и дрожжи, разведенные в молоке, смешать, взбить до появления пузырей, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, прибавить соль, желтки, теплое растительное масло, тщательно перемешать, всыпать оставшуюся муку, в последнюю очередь ввести взбитые в стойкую пену белки, замесить тесто и дать ему подняться.

Для приготовления начинки свежую рыбу очистить от костей, обжарить в 200 г сливочного масла с мелко нарезанным луком, после чего добавить мелко нарезанную зелень укропа, все хорошо порубить. Перебранную гречневую крупу растереть с сырыми яйцами, рассыпать тонким слоем на доске и высушить, слипшиеся крупинки растереть.

Вскипятить 2,5 стакана воды и 400 г масла. В закипевшую воду положить высушенную крупу, приправить солью, хорошо размешать, поставить в духовку, закрыв посуду крышкой. Когда крупа разопреет, смешать с рыбным фаршем.

Далее кулебяку готовить так: на большое круглое металлическое блюдо или противень положить раскатанное тесто толщиной 1 см, оставив такие края, чтобы можно было их соединить и защипнуть. На середину теста горкой положить половину начинки, разровнять, поверх начинки – нарезанную ломтиками семгу, на нее – оставшуюся начинку, соединить противоположные края теста, аккуратно и красиво защипнуть шов, поверхность и бока наколоть вилкой, смазать яйцом, посыпать сухарями и выпекать до готовности.

Испеченную кулебяку прикрыть листом пергамента или кальки, укутать скатертью.

Подавать к праздничному столу.

Оформление праздничной кулебяки

Оформляют кулебяку по-разному. Если, к примеру, кулебяка с мясом или свининой с картофелем, можно придать пирогу форму поросенка. Однако здесь нужно помнить: чтобы кулебяка хорошо сохранила форму, тесто должно быть более крутое, его надо подмесить на столе мукой. А чтобы ушки, пятачок и хвостик поросенка имели красивую форму и хорошо сохраняли ее после выпечки, надо на столе втирать муку в комок теста, предназначенного для этих целей. Все элементы из теста приклеиваются к пирогу яйцом, а поверхность обязательно смазывается желтком, тогда корочка будет иметь красивый янтарный цвет. С помощью изюминок или крупных горошин перца можно поросенку сделать глазки. Подают кулебяку к мясному, грибному, рыбному бульону, ухе, а также как закуску. Тогда к кулебяке подают сметану или сметанный соус.

Кулебяка с капустой

Ингредиенты

Для теста

650 г муки, 50 г сахара, 70 г маргарина, 2 яйца, 10 г соли, 25 г дрожжей, 170 мл молока

Для начинки

1,2 кг свежей капусты, 70 г маргарина, 2 сваренных вкрутую яйца

Способ приготовления

Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и шириной 20 см. На середину пласта по всей длине положить начинку. Края теста соединить и защипнуть. Сформованную кулебяку положить швом вниз на смазанный маслом противень, украсить вырезанными кусочками из того же теста, приклеивая их желтком, и поставить на расстойку. Перед выпечкой смазать яйцом, проколоть в двух-трех местах деревянной палочкой. Выпекать при температуре 230 градусов.

Приготовление начинки . Капусту нарезать мелкими кубиками, положить в кипящую воду, довести до кипения, проварить 1–2 минуты, откинуть на сито, желательно отжать, положить на сковороду с растопленным маргарином, пожарить.

Когда капуста остынет, посолить и добавить рубленые яйца.

Украинская кулебяка

Ингредиенты

500 г муки, 25 г дрожжей, 50—100 г сливочного масла, 1 яйцо, соль, сахар на кончике ножа, начинка по вкусу

Способ приготовления

Кулебяку часто начиняют разными начинками послойно. Чтобы нижний слой теста не промокал, первый слой начинки делают совсем сухим, например рис или еще какая-нибудь рассыпчатая каша, а на нее уже кладут более сочные начинки из мяса или рыбы с крутыми яйцами.

Дрожжи развести теплым молоком, смешать с мукой, яйцом, маслом, добавить чутьчуть сахару, соль и замесить довольно крутое тесто. Поставить на 1,5 часа подходить. Затем еще раз хорошо перемешать, раскатать в пласт толщиной 1 см и длиной примерно 20 см, выложить на салфетку, слегка посыпанную мукой. На середину положить начинку, края защипнуть. С помощью салфетки кулебяку осторожно перевернуть, уложить на противень швом вниз и поставить в теплое место, чтобы она еще раз подошла. Затем поверхность кулебяки смазать сырым желтком, сделать несколько надрезов, чтобы кулебяка лучше пропеклась, и поставить в духовку на 35–45 минут.

Кулебяка белорусская

Ингредиенты

Для теста

400 г муки, 25–30 г дрожжей, 1½ стакана молока, 100 г сливочного масла, 1–2 яйца, щепотка соли, сахар по вкусу

Для фарша из рыбы

400 г филе щуки (можно взять другую рыбу), 1 ст. л. растительного масла, 2 яйца, 2 ст. л. толченых сухарей, 1 ст. л. сметаны, ⅓ стакана молока, 1 головка лука, соль, перец по вкусу

Для рисовой начинки

200 г риса, 2½ стакана воды, 1 ст. л. масла, 1 ч. л. соли, 300 г филе любой жирной рыбы, яичный желток для смазки

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом. Пока тесто подходит, сварить рисовую кашу. После того как каша остынет, выложить ее в смазанную маслом сковороду и запечь в духовке, чтобы каша слегка подрумянилась.

Филе щуки дважды прокрутить вместе с репчатым луком через мясорубку и, добавив мелко рубленные вареные яйца, а также прочие компоненты, хорошо перемешать полученный фарш. После того как тесто подойдет, его нужно раскатать в виде продолговатой овальной лепешки толщиной в палец. По центру лепешки продолговатой горкой уложить слоями рыбный фарш с рисом, на него – кусочки рыбного филе и снова фарш с рисом. Края лепешки завернуть и плотно защипнуть над фаршем. Поверхность пирога украсить элементами из теста.

Подготовленную таким образом кулебяку поставить для расстойки в теплое место на 15–20 минут. Перед тем как выпекать кулебяку, поверхность ее надо смазать яичным желтком и сделать в ней несколько проколов вилкой. Это необходимо для выхода пара во время выпекания.

Выпекать кулебяку лучше всего в духовке при температуре 210–220 градусов. Время выпекания пирога зависит от толщины теста, вида фарша и температуры в духовке. Готовность же кулебяки можно определить, проколов ее деревянной тонкой палочкой или спичкой. Если тесто не прилипает к палочке, значит, пирог готов.

Курники

Этот сорт пирогов обычно связывают со свадебным столом. Обязательным его компонентом является куриное мясо. В старину его клали в пирог крупными кусками и даже вместе с костями. Как известно, курица является символом плодородия, вероятно, этим и объясняется назначение курника.

Форма курника, как правило, куполообразная. Размеры значения не имеют, но обычно этот пирог готовят величиной с шапкуушанку.

Простой куриный пирог

Ингредиенты

Для теста

250 г муки, щепотка соли, 1 ст. л. сахара, 125 г сливочного масла, 1 взбитое яйцо

Для начинки

400 г куриных грудок, 2 головки лука, 150 г грибов, 4 яйца, сваренных вкрутую, соль и перец по вкусу

Способ приготовления

Сливочное масло быстро порубить ножом, добавить сахар, соль, яйцо, 2 ст. л. холодной воды и быстро смешать массу с мукой. Сделать из теста шар и положить его на час в холодильник.

Для начинки куриные грудки, нарезанные кусочками и обжаренные до золотистой корочки, луковицы, нарезанные и обжаренные в масле, нарезанные грибы, сваренные вкрутую яйца измельчить и все перемешать; соль и перец по вкусу.

Края формы для выпечки смазать сливочным маслом и выложить на нее пласт раскатанного теста (оставить часть его, чтобы накрыть пирог), смочить всю поверхность водой, выложить подготовленную начинку (она должна наполнить форму примерно на две трети) и залить соком, полученным при жарке. Накрыть форму слоем оставшегося теста, защипнуть его края, смазать взбитым яйцом и сделать в центре небольшое отверстие. Поставить пирог в духовку (190 градусов) на 1,5 часа.

Перед подачей к столу влить в отверстие еще немного сока, оставшегося от жарки.

Пирог куриный с рисом

Ингредиенты

Для теста

125 г маргарина, ½ стакана сметаны, ½ стакана воды, 1 ст. л. сахара, соль, сода на кончике ножа

Начинка

300 г курятины, 1 горсть риса, лук, морковь, чеснок, специи, сливочное масло

Способ приготовления

Маргарин порубить с мукой, добавить остальные компоненты, замесить крутое тесто. Разделить на две части и положить в холодильник.

Приготовление начинки . Куриное мясо порезать мелко, посолить, поперчить и обжарить на растительном масле. Рис отварить. Лук, морковь обжарить. Все перемешать, добавить любые специи и чеснок. При необходимости посолить и поперчить.

В форму выложить одну часть теста, оставить края, чтобы загнуть. Затем выложить начинку. Чтобы пирог не был сухим, можно добавить сливочного масла (несколько маленьких кусочков). Сверху накрыть второй частью теста. Края защипнуть, в центре вырезать небольшой кружочек.

Печь при температуре 200 градусов до золотистого цвета.

Пирог с курятиной особый

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 800 г куриного мяса с потрохами без костей, 3 ст. л. риса, 2 головки лука, 3 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо для смазки, соль и перец по вкусу

Способ приготовления

Приготовить не очень крутое дрожжевое тесто, разделить на две части и раскатать в пласты толщиной примерно в 5 мм. Один пласт положить на противень, смазанный маслом, на него положить слой начинки, накрыть вторым пластом, края прижать или защипнуть. Поверхность пирога смазать яйцом, можно украсить фигурками из теста, дать пирогу слегка подняться, сделать в нескольких местах проколы и тут же поставить в духовку.

Выпекать 30 минут при температуре 220–230 градусов.

Курник четырехслойный (большой свадебный пирог)

Ингредиенты

Для слоеного теста

220 г муки, 150 г сливочного масла, 20 г меланжа, 1 г лимонной кислоты, 110 мл воды, соль

Для блинчиков

40 г муки, ¼ яйца, 100 мл молока, масло топленое, соль, сахар

Для фарша

500 г полупотрошенных кур, 20 г петушиных гребешков, 50 г риса, 140 г свежих белых грибов, 50 г сливочного масла, 10 г зелени петрушки и укропа, перец молотый черный, соль, меланж для смазки

Способ приготовления

Для приготовления курника замесить пресное тесто и испечь из него блинчики.

Приготовить четыре вида фарша:

а) из курицы – мякоть вареной курицы нарезать мелкими кусочками и заправить маслом;

б) из риса – отварной рассыпчатый рис заправить маслом, добавить ¼ нормы рубленых яиц;

в) из грибов – к отваренным и слегка поджаренным грибам добавить нарезанные ломтиками отварные петушиные гребешки;

г) из яиц – сваренные вкрутую яйца мелко порубить и заправить маслом с добавлением зелени.

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 0,5–0,6 см, вырезать из него две круглые лепешки – одну меньшего диаметра (основную), другую – большего (крышку); на меньшую положить в один слой блинчики, затем последовательно фарш из кур, риса, грибов, яиц, каждый слой фарша перекладывается блинчиками; уложив фарш конусом, покрыть блинчиками, затем большой лепешкой и защипнуть края.

Места соединения смазать меланжем. Украсив поверхность пирога вырезанными из теста узорами (звездочками, ромбиками и др.) и смазав меланжем, выпекать в духовом шкафу.

Курник готовят весом не менее 500 г и подают порциями по 100–150 г.

Старинный курник из гречневой каши и курицы

Ингредиенты

1 курица, 1½ стакана гречневой крупы, 5 яиц, 1½ стакана воды, 2 ст. л. сливочного масла, соль

Способ приготовления

Подготовить мясо с одной отварной курицы: удалить кости, разрезать на куски. Сварить 1,5 стакана гречневой крупы с 1 яйцом, вскипятить в 1,5 стакана воды с 2 ложками масла и солью.

Крупу смешать с 4–5 измельченными сваренными вкрутую яйцами. Положить на раскатанное тесто гречневую кашу, фарш, куски курицы, посыпать сверху укропом, влить в середину куриного бульона, 1 яйцо, накрыть крышкой из теста.

Запечь в духовке.

Рисовый курник

Ингредиенты

Для теста

2 яйца, 100 г сливочного масла, 200 г сметаны, 3 стакана муки, соль по вкусу

Для начинки

1 курица средних размеров, 50 мл сливок, ¼ лимона, 1 стакан риса, 5 яиц, пучок зелени, грибы, куриный бульон, орех мускатный, зелень петрушки

Способ приготовления

Вылить в кастрюлю 2 яйца, добавить масло, сметану, всыпать муку, соль и замесить тесто.

Сварить курицу, вынуть ее из бульона, слегка остудив, нарезать грудинку ломтиками, остальное мясо снять с костей. Кости оставить довариваться в бульоне. Затем отлить 1¼ стакана куриного бульона, прибавить сливки, мускатный орех, все это перемешать и уварить, чтобы осталась половина жидкости, положить в полученный соус мелко нарубленную петрушку, несколько капель лимонного сока и все куриное мясо, остудить.

Рис вымыть в холодной воде, слить, всыпать в кипяток, вскипятить, откинуть на решето, промыть холодной водой, опустить в 3 стакана кипящего куриного бульона с небольшим пучком зелени, сварить до мягкости, но чтобы не разварился, посолить. Сваренные вкрутую яйца нарубить. Поджарить в масле и сметане несколько белых свежих или маринованных грибов.

Когда все будет готово, взять приготовленное тесто, оставить четвертую часть на крышку курника, а три четверти теста раскатать в пласт толщиной 0,5 см, придав ему круглую форму, и положить на противень.

На середину теста выложить половину риса, разровнять, оставить края теста непокрытыми. На рис равномерно выложить половину яиц, потом половину курятины и грибов, опять рис, яйца и курятину с грибами. Ложкой примять фарш поплотнее, натянуть кверху края теста, но осторожно, чтобы тесто не прорвалось.

Наверх положить крышку из оставшегося кусочка раскатанного теста, защипнуть края, оставить посередине отверстие и украсить верх разнообразными фигурками из теста.

Курнику придать ровную конусообразную форму. Смазать яйцом, поставить в горячую духовку. Когда фарш закипит и курник легко сдвинется с места, он готов.

Курник гречневый

Ингредиенты

400 г дрожжевого теста, 1 курица, 600 г гречневой крупы, 6 яиц, 200 г сливочного масла, ½ стакана рубленой зелени петрушки или укропа

Способ приготовления

Курицу отварить в небольшом количестве воды, порезать на мелкие части, отделить от костей.

Крупу перетереть с 1 сырым яйцом, высушить, протереть через решето.

Вскипятить 1,5 стакана воды с 2 ложками масла, всыпать крупу и немедленно хорошо размешать, чтобы не было комков, поварить 5—10 минут, поставить в духовку, чтобы слегка просохла, смещать с рублеными крутыми яйцами и рубленой зеленью, посолить по вкусу.

Уложить на металлическое блюдо лепешку из кислого теста, на нее – половину приготовленного фарша, а сверху – разрезанную курицу, покрыть остальным фаршем и перед тем, как ставить в духовку, посыпать еще рубленой зеленью, а в середину влить стакан бульона от курицы, покрыть другой лепешкой, смочить яйцом и запечь.

Рыбники

Рыбники – традиционные русские рыбные пироги – были распространены в районах рыболовства. Эти пироги были популярны в северных областях России (Архангельской, Мурманской, Новгородской), а также в Сибири, на Дальнем Востоке.

Для них предпочтительна малокостная рыба: палтус, зубатка, налим, судак, треска, навага. Очень вкусны пироги с сигом, форелью, лососевыми. Для рыбника используют и мелкую рыбешку.

Рыбник выпекают из кислого (дрожжевого) теста из пшеничной или ржаной муки, а также из смеси ржаной и пшеничной муки. Из пресного ржаного теста реже выпекают рыбник, так как пресное ржаное тесто хрупкое, ломкое и сок может вытечь, хотя рыбник из пресного теста очень вкусен.

Как правило, рыбник – закрытый пирог в форме лодочки. Вычищенную, выпотрошенную рыбу укладывают целиком на толсто раскатанное тесто (не менее 1 см), соединяют противоположные концы теста и наверху красиво защипывают шов, который одновременно является украшением пирога.

Рыбник может иметь и четырехугольную форму. В таком случае тесто раскатывают в виде прямоугольника по размеру противня (донышко), на скалке переносят на смазанный маслом лист, разравнивают, укладывают рыбу в ряд и покрывают крышкой из теста, которую раскатывают несколько тоньше, чем донышко, защипывают края с четырех сторон, накалывают поверхность и бока вилкой и смазывают яйцом.

Четырехугольную форму может иметь и рыбник, оформленный несколько иначе, а именно: тесто раскладывают в виде овальной лепешки размером чуть больше, чем противень, переносят на смазанный лист, разравнивают. На тесто укладывают подготовленную рыбу, приправленную пряностями, соединяют противоположные концы и защипывают, но уже не в форме лодочки, а придав пирогу форму прямоугольника. Аккуратный шов пирога – его украшение. Далее накалывают поверхность и бока вилкой, смазывают желтком и выпекают.

Можно пирог до выпечки не смазывать яйцом, в таком случае после выпечки его смазывают растопленным маслом, затем покрывают бумагой (калькой, пергаментом), укрывают полотенцем, чтобы корочка стала мягкой.

Известны рыбники и треугольной, слегка выпуклой формы. Пироги треугольной формы чаще изготавливают с рыбным

фаршем. Как правило, такие рыбники больше приняты в ресторанной кухне, нежели в домашней.

Из мелкой рыбешки (ряпушки, мойвы) рыбник выпекают и круглой формы, в центре оставляют небольшое отверстие для выхода пара.

Из жирной рыбы чаще выпекают открытые пироги. Тогда тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см, укладывают на него куски рыбного филе, загибают края теста, чтобы оно покрывало рыбу на 2–3 см, а середина оставалась открытой, в отверстие наливают сметану – рыба будет нежной и вкусной.

Чтобы поверхность пирога не подгорела, надо его прикрывать плотной, смоченной водой бумагой и чаще заглядывать в духовку. Как только бумага высохла, надо ее снова смочить водой. Обычно рыбник выпекается 2 часа или чуть дольше при температуре 180–200 градусов.

Готовность закрытого рыбника определяют так: вынимают пирог из духовки и слегка встряхивают. Если рыба, по образному выражению северянок, «гуляет» или «ходит», это значит, что рыба пропеклась и отстала от корки – пирог готов. Испеченные пироги закрывают полотенцем, скатертью или укутывают одеялом, чтобы дольше сохранить тепло и аромат, ведь рыбники вкусны только свежие, как остыли – привлекательность их исчезла. Поэтому к столу рыбник подают горячим. Его едят как самостоятельное блюдо и как закуску. Пирог с лососем особенно вкусен со сладким крепким чаем.

Рыбник поморский

Ингредиенты

500 г рыбного филе, 1 головка лука, 2–3 шт. картофеля, 2–3 ст. л. сливочного масла, соль, перец по вкусу, 2 яйца для смазки

Способ приготовления

Приготовить кислое тесто. Раскатать его, как для обычного пирога, и сформовать две лепешки круглой или прямоугольной формы.

Лепешка, которая будет использована для нижнего слоя пирога, должна быть несколько тоньше верхней. На лепешку уложить слой тонко нарезанного сырого картофеля, обсыпанные солью и перцем крупные куски рыбного филе, сверху тонко нарезанный сырой лук.

Все сбрызнуть маслом и накрыть второй лепешкой. Края лепешек соединить и подогнуть книзу. Дать тесту расстойку, смазать его яйцом и сделать вилкой несколько проколов. Выпекать в духовке, разогретой до температуры 200–220 градусов. Вместо сырого картофеля можно использовать картофельное пюре, приготовленное с добавлением жареного лука, молока, сливок.

Рыбник с судаком

Ингредиенты

Тесто ржаное, 2 небольших судачка, 2 головки лука, 4 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сметаны, соль, перец черный молотый и горошком, лавровый лист, зелень петрушки

Способ приготовления

Из муки, воды и соли замесить пресное ржаное тесто. Вместо воды можно взять молоко, или простоквашу, или смесь молока, простокваши, сметаны и воды. Замешанное тесто скатать в шар и дать ему «отдохнуть» 15–20 минут.

Подготовить рыбу: вымыть, вычистить, выпотрошить, удалить жабры, язык, глаза, тщательно промыть, посолить и целиком уложить на раскатанное толщиной 0,7 см ржаное тесто, посыпать кольцами репчатого лука, сверху положить нарезанное тонкими пластинками сливочное масло (2 ст. л.), приправить перцем, при желании можно также посыпать мелко истолченным или смолотым в кофемолке лавровым листом, посыпать нарезанной зеленью петрушки. Противоположные края теста соединить, защипнуть, поверхность рыбника наколоть вилкой, смазать 2 столовыми ложками сметаны и выпекать при температуре 180–200 градусов до готовности.

Испеченный рыбник необходимо сразу же смазать растопленным сливочным маслом, чтобы корочка была мягче.

Рыбник с форелью

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 2 форели, 2 головки лука, 2 ст. л. сливочного масла, 2 желтка, перец черный молотый и горошком, лавровый лист, зелень петрушки, соль

Способ приготовления

Тесто раскатать слоем 1 см в виде овальной лепешки, положить подготовленную форель: вычищенную, выпотрошенную, вымытую, приправленную солью и перцем, посыпанную кольцами репчатого лука и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Поверх рыбы положить тонкие пластинки охлажденного сливочного масла.

Противоположные концы теста соединить, красиво защипнуть елочкой шов и оставить для расстойки на 15–20 минут, после чего тщательно наколоть вилкой поверхность и бока пирога, смазать желтком и поставить в духовку.

Выпекать рыбник при температуре 180–200 градусов до готовности. Как правило, рыбник из дрожжевого теста выпекается долго, иногда до 1,5–2 часов.

Подают рыбник горячим и едят так: аккуратно срезают верхнюю корку, пирог едят вилкой и ножом, запивают крепкими напитками.

Рыбник сибирский

Ингредиенты

600—700 г дрожжевого теста, 500 г филе рыбы, 2–3 головки лука, 3 шт. картофеля среднего размера, 50 г сливочного масла, перец, соль

Способ приготовления

Тесто раскатать толщиной 1 см, положить слой тонко нарезанного подсоленного сырого картофеля, на него – куски филе рыбы, приправленной солью и перцем, поверх рыбы – кольца сырого лука, сверху закрыть слоем раскатанного теста, оставить для расстойки на 10–15 минут, поверхность наколоть вилкой или ножом, выпекать до готовности.

Испеченный пирог смазать сливочным маслом, подавать к столу горячим.

Рыбник с мойвой

Ингредиенты

1 кг мойвы, 20 головок лука, 1 ст. л. растительного масла, перец черный молотый, соль по вкусу, лавровый лист

Способ приготовления

Замесить пресное ржаное тесто и оставить на 20 минут, прикрыв салфеткой, чтобы не обветрилось.

У мойвы вычистить внутренности, отрезать голову и хвост, удалить из брюшка черную пленку, чтобы не было горечи (а для очистки совести хорошо было бы удалить и хребет, оставив чистое филе). Рыбу хорошо промыть, отжать воду, слегка посолить. Лук нарезать кольцами.

Тесто раскатать, уложить, чередуя, ряды мойвы и кольца лука, приправить солью, перцем, концы теста соединить и защипнуть шов, поверхность пирога наколоть острием ножа или вилкой. Выпекать при температуре 210–220 градусов до готовности. Готовность пирога определяют так: если пирог чуть встряхнуть и рыба «ходит», значит, рыбник готов, его можно подавать.

Испеченный рыбник смазать растительным маслом.

Пирог сибирский с рыбой и крупой

Ингредиенты

800 г филе рыбы, 4 ст. л. риса или пшена, 3–4 ст. л. растительного масла, 1 головка лука, соль, мука

Способ приготовления

На раскатанный толщиной 1 см пласт теста положить слой вареного риса или пшена, смешанного с обжаренным луком, выложить кусочками обжаренное филе рыбы, снова положить слой риса. Покрыть начинку другим слоем теста, раскатанного толщиной 0,5–0,7 см, края защипнуть.

Пирогу можно придать форму рыбы, что особенно нравится детям. Нанести ножом узор в виде чешуи и прилепить из теста «плавники» и «хвост». Пирог проколоть ножом, чтобы выходил пар.

Пирог рыбный с картофелем

Ингредиенты

1 кг рыбы, 500 г вареного картофеля, 5 головок лука, 2 ст. л. муки, соль, растительное масло

Способ приготовления

Рыбу очистить, срезать филе и обжарить в масле, запанировав в муке. На слой теста выложить порезанный кружочками картофель, приготовленную рыбу и нарезанный кольцами лук. Начинку покрыть раскатанным до толщины 0,5–0,7 см слоем теста, наколоть вилкой.

Пирогу можно придать четырехугольную форму или сделать его в виде лодочки.

Простой пирог с рыбой

Ингредиенты

Для теста

2½ стакана муки, 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, ½ ч. л. соли, ¾ стакана молока или воды, 15 г дрожжей

Для начинки

600 г филе рыбы, 1–2 головки лука, 1½ ст. л. растительного масла, соль и перец по вкусу

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое опарное тесто, разделить его на две равные части, раскатать каждую часть в форме шара и оставить на некоторое время в теплом месте на расстойку. После этого одну часть теста раскатать в пласт прямоугольной формы толщиной 1 см. Тесто слегка посыпать мукой, завернуть на скалку и разложить на смазанном жиром противне. На тесто положить кусочки сырого рыбного филе, посыпать солью, перцем, пассерованным луком, закрыть вторым раскатанным пластом теста, швы по бокам плотно соединить и поставить пирог на 20–25 минут для расстойки. Затем смазать его яйцом, проколоть в нескольких местах ножом для выхода пара и выпекать при температуре 210–230 градусов в течение 35–40 минут.

Готовый пирог смазать маслом и перед подачей разрезать на порции.

Пирог с капустой и рыбой

Ингредиенты

500 г рыбной начинки, 700 г капустной начинки

Способ приготовления

Приготовить кислое тесто и раскатать его в пласт по форме будущего пирога. Ровно выложить слой капусты, на нее – слой рыбы и снова слой капусты. Края пирога заделать обычным способом и запечь пирог в духовке.

Пирог со щукой

Ингредиенты

0,8–1 кг щуки, 3–4 яйца, 15 сардин, 3 ст. л. растительного масла, соль, перец, укроп

Способ приготовления

Изжарить щуку в двух ложках масла, вынуть кости, мелко изрубить, смешать с крутыми яйцами, всыпать соли, перца, укропа, положить на раскатанное тесто, посыпать вымытыми изрубленными сардинками, сбрызнуть маслом, накрыть тестом.

Домашний хлеб

Пищевая ценность хлеба

Пищевая ценность хлеба зависит от его калорийности, содержания в нем полезных для организма веществ и усвояемости. Однако неправильно оценивать хлеб только на основании его химических свойств. Его аромат, вкус и внешний вид также очень важны, поскольку они влияют на пищеварение.

Тем, кто хочет обрести здоровье и стройность, необходимо есть хлеб каждый день. Дело в том, что он придает поглощаемой пище консистенцию, способствующую более быстрому перевариванию в желудочно-кишечном тракте. С хлебом организму легче усвоить первые блюда, икру, сыр, джем и др. Поэтому утверждение, что хлеб вреден для фигуры, является не более чем мифом.

Пищевая ценность хлеба определяется в первую очередь сортом муки и рецептурой. Чем ниже сорт муки, тем больше витаминов и микроэлементов содержит испеченный из нее хлеб. Его химический состав значительно меняется в результате введения сахара, молока, жиров и других компонентов.

В ржаном хлебе содержится от 4,7 % белка, а в пшеничном – до 8 %. Пшеничный хлеб богат такими аминокислотами, как лизин, триптофан и метионин. В ржаном хлебе содержится много лизина, но не хватает метионина и триптофана. В хлебе всех сортов присутствует глютаминовая кислота, содержание которой может достигать 40 % от всех аминокислот. Она необходима для обмена веществ, связывает аммиак, являющийся результатом жизнедеятельности клеток нервной системы, а также участвует в процессе синтеза других аминокислот. При недостатке глютаминовой кислоты снижется физическая и умственная работоспособность.

Все хлебобулочные изделия отличаются высоким содержанием углеводов. Их количество обычно достигает 50 %. Углеводы необходимы для восполнения энергетических затрат. Наиболее важны неусвояемые углеводы, которые не расщепляются в желудочно-кишечном тракте и усиливают перистальтику кишечника, способствуя очищению организма. По мнению диетологов, суточная потребность взрослого человека в хлебе составляет 250–270 г.

Введение хлеба в рацион позволяет обеспечить организм витаминами группы В, наличие которых зависит от сорта муки. Наибольшее количество витаминов присутствует в хлебе, который испечен из обойной муки. В процессе выпекания их содержание снижается до 30 %. Необходимо также учитывать, что чем выше

сорт муки, тем беднее она в плане содержания витаминов.

Богатым источником питательных веществ являются дрожжи и закваски. В них содержатся витамины B1, B2 и B3. В хлебе, испеченном из муки грубого помола, присутствуют магний, калий, фосфор, натрий, кальций и другие микроэлементы.

Хранение хлеба

Хлеб относится к продуктам, не предназначенным для длительного хранения. Он быстро сохнет, черствеет, а при высокой влажности – плесневеет. В этом случае он становится невкусным и несъедобным.

Срок реализации ржано-пшеничного хлеба составляет не более 36 часов, пшеничного – не более 24 часов, небольших изделий весом меньше 200 г – не более 16 часов. Срок реализации начинает отсчитываться с момента выхода хлеба из печи. Оптимальные условия для его хранения – температура 20–25 °С и влажность воздуха 75 %. Помещение для этого должно быть чистым и проветриваемым. Хлеб, который поступает в продажу, обязательно сопровождается документом, в котором указываются дата и время выхода продукта из печи.

При хранении в хлебобулочных изделиях протекают процессы, меняющие их массу и качество: потеря влаги и, как следствие, очерствение. Процесс усыхания начинается сразу после выхода хлеба из печи. В то время как он остывает до комнатной температуры, его масса уменьшается на 3–4 % по сравнению с горячим состоянием. Однако первые признаки очерствения становятся заметными лишь через 10–15 часов после выпечки.

Отличить свежий хлеб от несвежего очень просто. Для первого характерны ломкая хрустящая корочка, эластичная мягкая часть и приятный аромат, а для последнего – мягкая корочка и крошащаяся мягкая часть.

Если на хлебе нет признаков плесени, его можно освежить путем нагревания в духовке или микроволновой печи, предварительно разрезав на порционные куски. После этого он сохраняет свежесть в течение нескольких часов.

Как и где хранить хлеб

На Руси существовал обычай заворачивать хлеб в льняное или холщовое полотенце. Для ежедневного использования брали однотонную ткань, а для торжественных случаев – с вышивкой. Это не случайно: хлеб, завернутый в чистую сухую бумагу или ткань, сохраняет свежесть до пяти дней.

Его также хранят в закрытой керамической посуде. Обязательным условием является герметичность. Если вы цените эстетику, для этой цели можно использовать красивую тортовницу. Она может быть полностью стеклянной или иметь деревянное основание. Последний вариант предпочтительнее: сочетание дерева и стекла впишется в интерьер любой кухни. Кроме того, деревянное основание поможет дольше сохранить аромат свежего хлеба.

Если вы предпочитаете минимализм, можно приобрести специальную керамическую емкость для хлеба. Керамика удобна тем, что она не впитывает запахи и способствует сохранению вкуса продуктов.

При желании хлеб можно хранить в холодильнике, но здесь есть один важный нюанс: температура должна составлять – 18–20 °С. Самый простой вариант – специально предназначенная для этого хлебница. Хлеб может храниться в ней не более 60 часов. Когда истекает этот срок, хлебобулочные изделия начинают портиться и становятся несъедобными.

При выборе хлебницы обратите внимание на следующие моменты. Она должна плотно закрываться и иметь несколько вентиляционных отверстий. В продаже имеются пластмассовые, железные и деревянные хлебницы. Последние являются самыми лучшими, поскольку дерево – это натуральный материал, способствующий сохранению аромата, вкуса и полезных веществ, содержащихся в хлебе. Кроме того, в таких хлебницах хлебобулочные изделия хранятся дольше.

Специалисты рекомендуют хлебницы из можжевельника, однако их не так легко найти, да и стоить они будут недешево. В качестве альтернативы можно отдать предпочтение хлебнице, изготовленной из разных пород дерева, в том числе из можжевельника.

Сегодня редко можно встретить хлебницы из бересты, хотя это экологически чистый материал, который не промокает, не гниет и не плесневеет. В посуде из нее продукты долго сохраняют свой вкус и аромат. Берестяные хлебницы забирают лишнюю влагу, что позволяет дольше сохранять хлеб свежим. Кроме того,

береста оказывает положительное влияние на нервную и сердечно-сосудистую системы человека. Поэтому, если вы решили купить хлебницу, отдайте предпочтение деревянной. В крайнем случае можно положить в хлебницу из другого материала деревянную дощечку.

Помните о том, что пшеничный и ржаной хлеб нельзя хранить вместе, поскольку это способствует размножению картофельной палочки (спороносной бактерии).

Большинство хлебниц имеют несколько отделений, которые дают возможность отдельно хранить разные сорта хлеба. Если в вашей хлебнице только одна секция, держите хлеб в бумажных пакетах. Не используйте упаковку из полимерных материалов.

Не реже 1 раза в месяц обрабатывайте хлебницу 3 %-ным раствором уксуса. После этого ее необходимо протирать влажной чистой губкой и оставлять открытой до полного высыхания.

Купите отдельную доску для хлеба и не используйте ее для нарезания других продуктов. Она может быть деревянной, стеклянной или пластмассовой. Резать хлеб можно с помощью хлеборезки или обычного ножа.

Секреты хлебопечения

Печь хлеб не так сложно, как может показаться на первый взгляд. Для этого необходимо оборудование, немного фантазии, рецепт и желание порадовать себя и своих близких.

Современные газовые плиты позволяют испечь хлеб в течение 20–30 минут. Если вы хотите, чтобы он приготовился быстрее, придайте ему форму лепешки. В этом случае тепло будет распределяться равномерно, а хлеб будет готов через 10–15 минут. Чтобы проверить, пропекся ли хлеб, аккуратно проткните его спичкой. Если он готов, на ней не должно остаться следов теста. Подавать хлеб лучше через 15–20 минут после его вынимания из духовки.

Лист или противень

И лист, и противень вошли в быт русского человека около 200 лет назад. Они были заимствованы из французской кухни. Лист представляет собой металлическую пластину прямоугольной формы без загнутых краев. Чуть позже стали выпускать два вида листов: для выпечки изделий из сдобного теста (ватрушки, пирожки, булочки и др.) или печенья и прочих мелких кондитерских изделий. Особое значение имел металл, из которого сделан лист, поскольку все они обладают разной теплопроводностью.

Одновременно с листом на русской кухне появился противень. Первые противни имели высокие борта, которые могли быть наклонными или располагаться перпендикулярно поверхности противня. Противень используется для запекания не только кондитерских изделий, но и картофеля, мяса и индейки. Кроме того, на нем можно сделать запеканку. Лист незаменим для приготовления мелких изделий, поскольку на противне они быстро подгорают. Последний необходим, когда нужно испечь сладкий пирог с начинкой или торт. Что касается хлеба, его удобнее готовить на листе.

Ингредиенты

Мука

Для приготовления хлеба в домашних условиях специалисты рекомендуют использовать пшеничную муку высшего сорта. С ней хлеб получается воздушным, ароматным и вкусным. Однако, как отмечалось выше, полезнее хлеб, приготовленный из непросеянной муки. В нем больше питательных веществ, он также полезнее для пищеварения. Оптимальным вариантом для выпечки хлеба в домашних условиях является смесь пшеничной и непросеянной муки. Тогда он получится не только вкусным, но и полезным.

Если вы предпочитаете серую муку, ее также можно смешать с пшеничной в пропорции 1:1. Для гурманов идеальным решением будет солодовая мука (смесь непросеянной муки и пшеничных зерен с мукой высшего сорта). Хлеб из нее обладает тонким ароматом и ореховым вкусом.

При использовании ржаной муки получается тяжелый и плотный хлеб, обладающий пикантным вкусом. Кукурузную муку, получаемую из кукурузных зерен, желательно добавлять в небольшом количестве. Перловая мука придает хлебу нежный сладковатый вкус. При покупке муки помните о том, что для хлебопечек подходят только специально предназначенные для

этого сорта.

Во время замешивания теста вручную подсыпают столько муки, чтобы оно не прилипало к рукам и в то же время не рассыпалось. Это делается постепенно. Заранее определить, сколько понадобится муки, довольно сложно, поскольку это зависит от количества полученной жидкой смеси. Даже если вы заранее определите количество муки, приготовить подходящий объем жидкости вам, скорее всего, не удастся. В данном случае большое значение имеют такие показатели, как жесткость воды, плотность молока и свежесть дрожжей. В связи с этим указанное в рецептах количество муки всегда приблизительно.

Дрожжи При работе с хлебопечкой можно добавлять только сухие дрожжи. При этом важно точно определить, сколько их потребуется. Дело в том, что недостаток дрожжей не даст тесту подняться, а их излишек приведет к тому, что оно опустится в процессе выпечки. Кроме того, не используйте просроченные и некачественные дрожжи.

Соль Соль является обязательным ингредиентом при выпечке хлеба, даже если вы ограничиваете ее в своем рационе. Она контролирует процессы, происходящие с дрожжами. Старайтесь определять количество соли максимально точно.

Сахар Сахар обеспечивает нежный вкус хлеба, мягкость и хрустящую корочку. Лучше использовать не белый, а коричневый сахар, патоку или мед.

Жир Жир необходим для увеличения срока хранения и улучшения вкуса хлеба. Можно добавить маргарин, сливочное или растительное масло.

Жидкость Если инструкцией хлебопечки не предусмотрено другое, все жидкости должны быть холодными. В некоторых рецептах вместо воды используется молоко, которое придает хлебу особенный вкус и продлевает срок его хранения.

Добавки

Количество нерастворимых добавок не должно превышать 0,5 стакана на 2 стакана жидкости, входящей в состав теста. Если увеличить это количество, тесто может не подняться. Количество масла не должно превышать 0,5 стакана на 1 стакан жидкости, входящей в состав теста. При несоблюдении этого правила тесто получится сухим, а готовый хлеб будет крошиться.

Яйца придают тесту хрупкость и жесткость, поэтому будьте внимательными, добавляя их. Если вы используете молоко, сделайте хлеб в виде булочек, тогда он быстрее пропечется.

Австрийский хлеб

Крендель

Ингредиенты

600 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 ст. л. сухих дрожжей, 100 мл молока, 2 ст. л. сливочного масла, 0,25 ч. л. корицы, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести молоком, добавить муку, масло, яйца, сахар и соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2,5 часа.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, сформовать из него крендель, посыпать корицей и выложить на бумагу для выпечки.

Выпекать на противне в духовке в течение 30 минут.

Крендель с сыром

Ингредиенты

600 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 ст. л. сухих дрожжей, 100 мл молока, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 60 г сыра твердых сортов, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести молоком, добавить муку, сливочное масло, яйца, сахар и соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2,5 часа.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, сформовать из него крендель, смазать растительным маслом, обвалять в тертом сыре и выложить на бумагу для выпечки.

Выпекать на противне в разогретой духовке в течение 25–30 минут.

Крендель с семенами подсолнечника

Ингредиенты

600 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 ст. л. сухих дрожжей, 100 мл молока, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. семян подсолнечника, 2 ст. л. сахара, соли 1 ч. л.

Способ приготовления

Дрожжи развести молоком, добавить муку, сливочное масло, яйца, сахар и соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2,5 часа.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, сформовать из него крендель, смазать растительным маслом, обвалять в семенах подсолнечника и выложить на бумагу для выпечки.

Выпекать на противне в разогретой духовке в течение 25–30 минут.

Американский хлеб

Хлеб ржаной фруктовый

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 150 г ржаной муки, 2 ч. л. сухих дрожжей, 100 г изюма без косточек, 80 г кураги, 80 г чернослива без косточек, 50 мл рома, 4 ст. л. какао, 1 ч. л. молотого корня имбиря, 250 мл воды, 1 яичный желток, 1 ст. л. жирных сливок, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести водой, добавить муку, сахар, соль, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2 часа.

В тесто добавить корень имбиря, какао, перемешать и поставить в тепло на 15 минут.

Сухофрукты измельчить, соединить с тестом и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Затем выложить на бумагу для выпечки, придать ему округлую форму и смазать яичным желтком.

Выпекать в духовке в течение 30–35 минут.

Сливки соединить с ромом, тщательно перемешать и смазать верхушку готового хлеба.

Хлеб пшеничный с арахисом

Ингредиенты

200 г пшеничной муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, 120 мл молока, 2 ст. л. грушевого сока, 2 ст. л. сливочного масла, 100 г очищенного арахиса, 1 яичный желток, 2 ст. л. жирных сливок, 0,5 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести молоком, добавить муку, сахар, соль, грушевый сок, масло и перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2–2,5 часа.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить арахис, сливки, яичный желток, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, выложить на бумагу для выпечки, придать округлую форму и с помощью вилки сделать девять проколов.

Выпекать в духовке в течение 30–35 минут.

Хлеб кукурузный

Ингредиенты

350 г кукурузной муки, 150 г пшеничной муки, 150 г консервированной кукурузы, 60–70 г тертого сыра твердых сортов, 2 яйца, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. соли

Способ приготовления

Кукурузную и пшеничную муку соединить с яйцами, добавить сахар, соль, перемешать до образования однородной массы и оставить на 15 минут.

В тесто добавить сливочное масло, сыр и кукурузу, вымешивать в течение 10 минут, выложить в смазанную растительным маслом форму и посыпать мукой.

Выпекать в духовке 20–25 минут.

Английский хлеб

Хлеб пшеничный с овсяными хлопьями

Ингредиенты

350 г пшеничной муки, 200 г овсяных хлопьев, 1 ч. л. сухих дрожжей, 180 мл молока, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла, 50 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Овсяные хлопья соединить с молоком и оставить на 20 минут.

Дрожжи развести в воде, добавить муку, сахар, соль, яйцо, масло, замесить тесто и поставить его в тепло на 2,5 часа.

Тесто соединить с овсяными хлопьями и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Из полученной массы сформовать шар, накрыть салфеткой и оставить в теплом месте на 20–25 минут. Затем разделить его на две части, придать им форму батона, с помощью ножа сделать поперечные бороздки и выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 30 минут.

Хлеб пшеничный с черносливом

Ингредиенты

350 г пшеничной муки, 100 мл молока, 1 ч. л. сухих дрожжей, 1 ст. л. сахарной пудры, 1 яичный белок, 2 ст. л. растительного масла, 100 г чернослива без косточек, 50 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести в воде, добавить муку, молоко, масло, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 1,5 часа.

Чернослив замочить на 20 минут, затем мелко нарезать, соединить с тестом и месить до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Тесто разделить на две части, сформовать из них лепешки, выложить на посыпанный мукой противень и смазать яичным белком.

Выпекать в духовке в течение 20–25 минут.

Готовый хлеб посыпать сахарной пудрой.

Хлеб с грецкими орехами

Ингредиенты

400 г пшеничной муки, 80 г овсяных хлопьев, 200 г несладкого йогурта, 3 ст. л. ядер грецких орехов, 1 ч. л. соды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Муку соединить с йогуртом и перемешать до образования однородной массы. Добавить овсяные хлопья, сахар, соль и соду, замесить тесто и поставить его в холод на 30–40 минут.

Ядра грецких орехов истолочь, соединить с тестом и перемешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Из полученной массы сформовать два шара и с помощью вилки сделать на каждом из них шесть проколов, а затем выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в течение 25–30 минут.

Армянский хлеб

Матнакаш

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 150 г кукурузной муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, 1 ст. л. растительного масла, 0,25 ч. л. солода, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи растереть с сахаром, добавить солод, немного воды и дать настояться в течение 10 минут.

Полученную смесь соединить с мукой и маслом, посолить и вымешивать до тех пор, пока масса не будет отставать от рук.

Из теста сформовать шарик, сплюснуть его сверху, ножом сделать бороздки и выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в течение 25–30 минут.

Хлеб с миндалем

Ингредиенты

400 г пшеничной муки, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 2 яйца, 150 мл молока, 1 ч. л. сухих дрожжей, 60 г миндального ореха, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести небольшим количеством молока и перемешать до образования однородной массы. Добавить муку, яйца, сливочное масло, оставшееся молоко, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Добавить миндальный орех и перемешивать еще 7 минут.

Разделить тесто на две части и выложить их в смазанные растительным маслом формы.

Выпекать в духовке в течение 25–30 минут.

Хлеб кукурузный острый

Ингредиенты

250 г кукурузной муки, 150 г пшеничной муки, 2 ст. л. оливкового масла, 1 яйцо, 180 мл воды, 1 ч. л. измельченного острого перца, 80 г сыра твердых сортов, 1 ст. л. рубленой зелени кинзы, 1 ч. л. пищевой соды, 1 ст. л. сахара, 1,5 ч. л. соли

Способ приготовления

Кукурузную и пшеничную муку соединить с яйцом, водой, солью, сахаром, содой и перемешать до образования однородной массы.

В тесто добавить оливковое масло, острый перец, зелень кинзы и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Сыр натереть на терке или нарезать небольшими кубиками, соединить с тестом и перемешивать еще 10 минут.

Полученную массу разделить на три части, сформовать из них рулеты, посередине сделать горизонтальные бороздки и выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в духовке в течение 25–35 минут.

Хлеб с имбирем

Ингредиенты

350 г пшеничной муки, 150 г ржаной муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, 120 мл воды, 2 яйца, 0,5 ч. л. молотого корня имбиря, 100 г изюма без косточек, 2 гвоздички, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести водой, перемешать до образования однородной массы и оставить на 10 минут. Добавить муку, яйца, соль, сахар, корень имбиря и поставить в тепло на 2,5 часа.

Полученное тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Добавить изюм, гвоздику и перемешивать еще 10 минут. Тесто разделить на две части, сформовать из них лепешки, с помощью вилки сделать шесть проколов в каждой из них и выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в духовке в течение 25–30 минут.

Гата

Ингредиенты

600 г пшеничной муки, 2 ч. л. сухих дрожжей, 200 мл воды, 100 г сливочного масла, 0,25 ч. л. ванилина, 4 ст. л. сахарной пудры, 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести с водой, добавить муку, сахар, соль, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2,5 часа.

В полученное тесто добавить 50 г масла, ванилин, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, и поставить в тепло на 10–15 минут.

Оставшееся масло тщательно растереть с сахарной пудрой.

Тесто раскатать в тонкий блин, в середину выложить смесь масла и сахарной пудры, защипнуть края, с помощью вилки сделать несколько проколов и выложить на бумагу для выпечки.

Выпекать на противне в духовке в течение 15 минут при температуре 200 °С, затем убавить температуру до 150 °С и держать в духовке еще 15–20 минут.

Гата легкая

Ингредиенты

600 г пшеничной муки, 200 г нежирной сметаны, 1 ч. л. пищевой соды, 150 г сливочного масла, 0,25 ч. л. ванилина, 1 яичный желток, 3 ст. л. сахарной пудры, 5 ст. л. сахара, 1 ч л. соли

Способ приготовления

Муку соединить со сметаной, содой, солью, ванилином, замесить тесто и поставить его в холод на 40 минут.

Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, разделить на три равные части и раскатать их в тонкий блин.

Масло растереть с сахаром, выложить в центр каждого блина, свернуть в рулет, смазать

яичным желтком и выложить на бумагу для выпекания.

Выпекать на противне в духовке в течение 30 минут.

Готовые рулеты посыпать сахарной пудрой.

Гата с медом

Ингредиенты

600 г пшеничной муки, 2 ч. л. сухих дрожжей, 200 мл воды, 100 г сливочного масла, 0,25 ч. л. ванилина, 4–5 ст. л. жидкого меда, 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести с водой, добавить муку, сахар, соль, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2,5 часа.

В полученное тесто добавить 50 г масла, ванилин, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, и поставить в тепло на 10–15 минут.

Оставшееся масло тщательно растереть с медом.

Тесто раскатать в тонкий блин, в середину выложить смесь масла и меда, защипнуть края, с помощью ножа сделать поперечные бороздки и выложить на бумагу для выпечки.

Выпекать на противне в духовке в течение 15 минут при температуре 200 °С, затем убавить температуру до 150 °С и держать в духовке еще 15–20 минут.

Грузинский хлеб

Мчади

Ингредиенты

500 г кукурузной муки, 200 мл воды, 3 ст. л. растительного масла, 0,5 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли

Способ приготовления

Муку посолить и, постепенно добавляя горячую воду, замесить тесто.

Из полученной массы сформовать небольшие лепешки.

Масло растопить на сковороде и обжарить в нем лепешки с обеих сторон.

Еврейский хлеб

Хлеб пита жареный

Ингредиенты

400 г пшеничной муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, 1 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. растительного масла, 150 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Муку соединить с дрожжами, сахаром и солью, влить воду, добавить оливковое масло, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа.

Полученное тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, после чего поставить в тепло на 1 час.

Из теста скатать рулет, разделить его на восемь равных частей и сформовать из них лепешки.

На сковороде разогреть растительное масло, выложить лепешки и обжарить их с обеих сторон.

Хлеб пита с изюмом

Ингредиенты

400 г пшеничной муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, 1 ст. л. оливкового масла, 100 г изюма без косточек, 150 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Муку соединить с дрожжами, сахаром и солью, влить воду, добавить оливковое масло, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа.

Полученное тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 1 час.

Тесто соединить с предварительно вымоченным изюмом, вымешивать в течение 7 минут, скатать рулет, сформовать из него лепешки и выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в духовке в течение 15 минут.

Хала

Ингредиенты

400 г пшеничной муки, 3 ст. л. растительного масла, 2 яйца, 1 ч. л. сухих дрожжей, 180 мл воды, 2 ст. л. семян мака, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Масло соединить с солью, сахаром и добавить воду. Дрожжи соединить с мукой и яйцом, добавить масло и воду, вымесить и поставить в тепло на 2,5 часа.

Выложить тесто на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Разделить его на восемь частей, каждую из них еще на три части и сплести из них косички, которые затем посыпать семенами мака и выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Багель

Ингредиенты

1 ст. л. сухих дрожжей, 400 г пшеничной муки, 200 мл воды, 50 мл молока, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. соли

Способ приготовления

Воду соединить с дрожжами и сахаром. Сливочное масло растереть с мукой и добавить соль. Дрожжевую смесь соединить с мукой, вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук, после чего накрыть салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.

Готовое тесто разделить на восемь – десять частей, из каждой из них сформовать жгут длиной 35 см и соединить концы, образовав кольцо.

Кольца из теста выложить на предварительно смазанный растительным маслом противень и поставить в тепло на 1,5 часа.

В толстостенной кастрюле довести до кипения 2 л воды, выкладывать туда кольца из теста по три штуки, варить в течение 4 минут, достать из воды с помощью шумовки, выложить обратно на противень и смазать молоком.

Выпекать в духовке в течение 7—10 минут.

Хлеб с бананами и черникой

Ингредиенты

200 г пшеничной муки, 150 г ржаной муки, 100 г овсяных хлопьев, 3 ст. л. ядер грецких орехов, 150 мл молока, 2 банана, 100 г ягод черники, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 0,5 ч. л. ванильного экстракта, 1 яйцо, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли

Способ приготовления

Пшеничную и ржаную муку соединить с овсяными хлопьями, солью, молоком и перемешать.

Ядра грецких орехов смешать с ягодами черники и очищенными бананами, добавить сливочное масло, ванильный экстракт, яйцо, сахар и тщательно растереть.

Полученную массу соединить с тестом, перемешать и поставить в холод на 1 час.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол, разделить на шесть частей, сформовать из них квадратики, свернуть их в виде конвертов и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать в духовке в течение 25–30 минут.

Хлеб с ромом и цукатами

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 ч. л. сухих дрожжей, 200 мл воды, 2 ст. л. рома, 3 ст. л. цукатов, 1 ч. л. корицы, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести в подогретой воде, добавить муку, яйца, замесить тесто и поставить его в тепло на 2,5 часа. Соль и сахар тщательно растереть, добавить в тесто и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Скатать из теста рулет, разделить его на две части, в середине сделать углубление, высыпать туда цукаты, сбрызнуть ромом, посыпать корицей и выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб с финиками и орехами

Ингредиенты

400 г пшеничной муки, 150 мл воды, 1 ч. л. сухих дрожжей, 3 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 4 ст. л. ядер грецких орехов, 100 г фиников без косточек, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести в теплой воде, добавить муку, яйца, вымесить тесто и поставить его в тепло на 2,5 часа.

Финики измельчить, ядра грецких орехов истолочь, добавить в тесто с солью и сахаром и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Тесто разделить на две части и выложить в смазанные сливочным маслом формы.

Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Индийский хлеб

Наан

Ингредиенты

400 г пшеничной муки, 100 мл молока, 1 ч. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, 100 г несладкого йогурта, 1 яйцо, 0,5 ч. л. пищевой соды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести молоком, перемешать до образования однородной массы, всыпать муку, добавить яйцо, масло, соду, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол, в середину выложить йогурт и вымешивать в течение 10 минут, поставить в тепло на 40–60 минут.

Из готового теста сформовать две плоские лепешки и выложить их на посыпанный мукой противень.

Выпекать в предварительно разогретой духовке только с одной стороны.

Парата с пряностями

Ингредиенты

150 г пшеничной муки, 150 г манной крупы, 1 яйцо, 0,5 ч. л. смеси перцев, 0,5 ст. л. измельченного острого перца, 0,5 ч. л. измельченной зелени кинзы, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. сливочного масла, 200 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Муку соединить с манной крупой, солью, сахаром и сливочным маслом, влить подогретую воду, добавить яйцо, перемешать до образования однородной массы и поставить в холод на 25 минут.

Смесь перцев, острый перец, кинзу и оливковое масло соединить.

На посыпанный мукой стол выложить тесто, придать ему форму лепешки, в середине сделать углубление, влить туда масло с пряностями и поместить на противень.

Выпекать в духовке в течение 20 минут.

Чапати

Ингредиенты

500 г пшеничной муки грубого помола, 150 мл воды, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Муку соединить с солью, влить подогретую воду и мешать до образования однородной массы. Полученное тесто месить еще 8—10 минут, сбрызнуть водой, накрыть салфеткой и оставить на 1 час.

Из теста сформовать десять – пятнадцать шариков, обвалять их в муке, тонко раскатать, жарить на сухой раскаленной сковороде с каждой стороны по 15–20 секунд. Обмазать готовые лепешки маслом.

Итальянский хлеб

Хлеб с луком и маслинами

Ингредиенты

700 г пшеничной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 1 головка репчатого лука, 10 маслин без косточек, 4 ст. л. оливкового масла, 200 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Лук измельчить и обжарить в оливковом масле до золотистого цвета.

Маслины нарезать тонкими кольцами и соединить с луком.

Дрожжи развести водой и перемешать до образования однородной массы. Постепенно всыпая муку, замесить тесто.

Добавить подготовленный лук с маслинами, сахар, соль и вымешивать до тех пор, пока масса не будет отставать от рук.

Готовое тесто накрыть салфеткой и поставить в тепло на 40–60 минут.

Вымешивать его еще 7—10 минут, затем придать форму батона, выложить на противень, накрыть салфеткой и оставить на 15 минут.

Выпекать в духовке в течение 35–45 минут.

Хлеб с базиликом

Ингредиенты

600 г пшеничной муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, 3 ст. л. рубленого сушеного базилика, 1 шт. сладкого красного перца, 1 яйцо, 150 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести в воде, добавить муку, яйцо, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа.

Сладкий перец очистить от семян, нарезать соломкой, обжарить на сковороде в растительном масле с базиликом и соединить с томатной пастой.

Полученную массу добавить в тесто и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Сформовать батон и выложить его на посыпанный мукой противень

Выпекать в духовке в течение 35–40 минут.

Фокачча

Ингредиенты

400—500 г пшеничной муки, 200–250 мл молока, 2 ч. л. сухих дрожжей, 4 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. смеси итальянских трав, 1 головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести молоком, добавить муку, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 1,5 часа.

Лук нарезать полукольцами, чеснок пропустить через чеснокодавилку и обжарить все на сковороде в оливковом масле.

Тесто соединить с полученной начинкой и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Затем разделить его на две части, сформовать из них лепешки, посыпать итальянскими травами и выложить на посыпанный мукой противень. Выпекать в духовке в течение 20 минут.

Казахский хлеб

Акнан с луком

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, 0,5 репчатого лука, 150 мл молока, 50 мл воды, 0,5 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести водой, добавить муку, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 4–5 часов.

Лук измельчить и соединить с молоком. Тесто выложить на присыпанный мукой стол, сформовать из него лепешку, смазать ее смесью молока и лука и поместить на противень. Выпекать в духовке в течение 25–30 минут.

Акнан с укропом

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, 0,5 пучка зелени укропа, 150 мл молока, 50 мл воды, 0,5 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести водой, добавить муку, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 4–5 часов.

Зелень укропа измельчить и соединить с молоком.

Тесто выложить на присыпанный мукой стол, сформовать из него лепешку, смазать ее смесью молока и лука и поместить на противень.

Выпекать в духовке в течение 25–30 минут.

Акнан с петрушкой и черным перцем

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, 0,5 пучка зелени петрушки, 150 мл молока, 50 мл воды, 0,25 ч. л. молотого черного перца, 0,5 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести водой, добавить муку, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 4–5 часов.

Зелень петрушки измельчить и соединить с молоком и черным перцем.

Тесто выложить на присыпанный мукой стол, сформовать из него лепешку, смазать ее смесью молока и зелени и поместить на противень.

Выпекать в духовке в течение 25–30 минут.

Латышский хлеб

Латышский хлеб

Ингредиенты

500 г ячневой крупы, 4 ст. л. пшеничной муки, 3 яйца, 250 мл молока, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Яйца взбить с молоком, добавить соль, всыпать муку и ячневую крупу и перемешать до образования однородной массы.

Добавить сахар, сливочное масло и вымешивать в течение 7 минут.

Тесто разделить на несколько равных частей, сформовать из них лепешки, обжарить с обеих сторон на сковороде в растительном масле и выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в духовке в течение 10 минут.

Хлеб ржаной с изюмом и семенами тмина

Ингредиенты

300 г ржаной муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, 50 мл воды, 150 мл молока, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. семян тмина, 2 ст. л. изюма без косточек, 2 ст. л. жидкого меда, 0,5 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести водой, постепенно всыпать муку, добавить молоко, сахар, соль, перемещать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2,5 часа.

Полученное тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить семена тмина, предварительно вымоченный изюм, мед и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Из теста сформовать батон, выложить его на смазанный маслом противень и посыпать мукой.

Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб ржаной с изюмом и клюквой

Ингредиенты

300 г ржаной муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, 50 мл воды, 150 мл молока, 50 г сливочного масла, 80 г ягод клюквы, 2 ст. л. изюма без косточек, 2 ст. л. жидкого меда, 0,5 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести водой, постепенно всыпать муку, добавить молоко, сахар, соль, перемещать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2,5 часа.

Полученное тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить вымоченный изюм, мед и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Добавить ягоды клюквы, сформовать из теста батон, выложить его на смазанный маслом противень и посыпать мукой. Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Литовский хлеб

Бочю с тмином

Ингредиенты

400 г ржаной муки, 200 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 ст. л. сухих дрожжей, 30 г солода, 2 ст. л. семян тмина, 1 ст. л. растительного масла, 200 мл воды, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Воду, пшеничную и ржаную муку, яйца, солод, дрожжи, сахар и соль соединить, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 3 часа.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, добавить тмин, поместить на смазанный маслом противень, придать ему овальную форму и с помощью вилки сделать проколы по всей длине. Выпекать в духовке в течение 35–40 минут.

Бочю с семенами подсолнечника

Ингредиенты

400 г ржаной муки, 200 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 ст. л. сухих дрожжей, 30 г солода, 2 ст. л. семян подсолнечника, 1 ст. л. растительного масла, 200 мл воды, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Воду, пшеничную и ржаную муку, яйца, солод, дрожжи, сахар и соль соединить, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 3 часа.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, добавить семена подсолнечника, поместить на смазанный маслом противень, придать ему овальную форму и с помощью вилки сделать проколы по всей длине.

Выпекать в духовке в течение 35–40 минут.

Мексиканский хлеб

Тортилья

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 3 ст. л. растительного масла, 150–180 мл воды, 1 ч. л. соды, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Муку, соду, сахар и соль соединить, добавить растительное масло.

Постепенно вливая воду, замесить липкое тесто, затем накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 20–30 минут.

Готовое тесто разделить на 12 частей, каждую из них раскатать в тонкий блин и обжаривать их с обеих сторон на сухой сковороде в течение 40–50 секунд.

Тортилья с картофелем и чесноком

Ингредиенты

400 г пшеничной муки, 2 яйца, 80 г картофельного пюре, 3 зубчика чеснока, 0,5 пучка зелени петрушки, 1 ч. л. пищевой соды, 1 ч. л. сахара, 0,25 ч. л. молотого черного перца, 1,5 ч. л. соли

Способ приготовления

Муку соединить с яйцами, сахаром, солью и содой, перемешать до образования однородной массы и поставить в холод на 30 минут.

Зелень петрушки нарубить, чеснок пропустить через чеснокодавилку, соединить с картофельным пюре, поперчить и перемешать.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Разделить тесто на две части, придать им форму шара и раскатать.

На первый лист выложить начинку, положить сверху второй и защипнуть края.

Тортилью выложить на посыпанный мукой противень и выпекать в духовке 25–35 минут.

Хлеб с глазурью

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, 80 мл воды, 1 ч. л. молотого мускатного ореха, 1 ст. л. цедры апельсина, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. орехового ликера, 1 яйцо, 2 яичных белка, 2 ст. л. сахарной пудры, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести водой, перемешать до образования однородной массы, добавить муку, яйцо, сливочное масло, сахар, соль, вымесить и поставить в тепло на 2,5 часа.

Полученное тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Добавить мускатный орех, измельченную цедру апельсина, ореховый ликер и вымешивать еще 7 минут.

Выложить полученную массу в форму и выпекать в духовке в течение 30–35 минут.

Яичные белки растереть с сахарной пудрой и смазать ими корочку готового хлеба.

Монгольский хлеб

Борцок

Ингредиенты

250 г пшеничной муки, 200 г ржаной муки, 100 г бараньего сала, 2 ст. л. сливочного масла, 80—100 г сметаны, 100 мл воды, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Соединить пшеничную и ржаную муку со сметаной, водой и солью, замесить тесто и поставить его в тепло на 1,5 часа. Добавить сливочное масло, баранье сало и вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

Разделить массу на четыре равные части, сформовать из них лепешки и выложить их на посыпанный мукой противень. Выпекать в духовке в течение 25 минут.

Хлеб с сыром

Ингредиенты

450 г пшеничной муки, 200 г сыра, 150 мл воды, 200 мл кефира, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла

Способ приготовления

Кефир, муку, яйцо и воду соединить, замесить тесто и поставить его в тепло на 1 час.

Сыр натереть на крупной терке, добавить в тесто и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Полученную массу разделить на две равные части и выложить их в смазанные растительным маслом формы.

Выпекать в духовке в течение 25 минут.

Хлеб со сметаной

Ингредиенты

350 г пшеничной муки, 250 г сметаны, 1 яйцо, 1 ч. л. пищевой соды, 1,5 ч. л. соли

Способ приготовления

Сметану соединить с яйцом, содой, солью и взбить. Всыпать муку и вымешивать тесто

до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Полученную массу разделить на три-четыре равные части, сформовать из них лепешки и выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в духовке в течение 20–25 минут.

Хлеб с картофелем

Ингредиенты

600 г пшеничной муки, 250 мл воды, 2 шт. картофеля, 1 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. пищевой соды, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Муку соединить с солью, содой, водой, замесить тесто и поставить его в холод на 1 час.

Картофель очистить, натереть на крупной терке, посолить и обжарить на сковороде в оливковом масле.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол, разделить на четыре-пять частей, сформовать из них лепешки, в середину каждой из них выложить картофельную начинку.

Лепешки поместить на посыпанный мукой противень и запекать в духовке в течение 20–25 минут.

Хлеб сладкий с сиропом

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. жидкого меда, 1 яйцо, 100 мл молока, 1 ст. л. семян кунжута, 0,5 ч. л. пищевой соды, 50 мл воды, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сахара, 0,25 ч. л. соли

Способ приготовления

Муку соединить с молоком, яйцом, содой, маслом, солью и перемешать до образования однородной массы.

Мед тщательно растереть с сахаром, водой и семенами кунжута.

Тесто разделить на пять равных частей, разложить по формам и полить полученным сиропом.

Выпекать в духовке в течение 25–30 минут.

Немецкий хлеб

Брецель

Ингредиенты

1 ч. л. сухих дрожжей, 300 г пшеничной муки, 150 мл молока, 2 ст. л. сливочного масла, 1 яичный желток, 1 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи, сахар и молоко соединить и поставить в тепло на 10 минут.

В муке сделать углубление, всыпать туда соль, влить дрожжевую смесь, растопленное сливочное масло и перемешать до образования однородной массы.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Сформовать из него шар, выложить на противень и поставить в тепло на 1 час.

Разделить тесто на десять частей, каждую из них раскатать в жгут, сформовать из него сердечко, выложить на посыпанный мукой противень и оставить на 15 минут.

Желток взбить, смазать им брецель и выпекать в духовке в течение 15–20 минут.

Хлеб сладкий

Ингредиенты

400 г пшеничной муки, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 3 яйца, 1 ч. л. ванилина, 3 ст. л. тертого горького шоколада, 3 ст. л. изюма без косточек, 1 ч. л. пищевой соды, 2 ст. л. сахарной пудры, 3 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли

Способ приготовления

Муку соединить с яйцами, сливочным маслом, ванилином и содой, перемешать до образования однородной массы и поставить на холод на 40 минут.

В тесто добавить сахар, соль, предварительно вымоченный изюм, горький шоколад и вымешивать в течение 10 минут.

Тесто выложить в смазанную растительным маслом форму и выпекать в духовке в течение 35 минут.

Готовый хлеб посыпать сахарной пудрой.

Хлеб цельнозерновой

Ингредиенты

400 г цельнозерновой пшеничной муки, 150 мл воды, 2 ст. л. сухого молока, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. меда, 1 яйцо, 1 ст. л. сухих дрожжей, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести теплой водой, перемешать до образования однородной массы, добавить муку, сухое молоко, сливочное масло, яйцо, замесить тесто и поставить его в тепло на 2,5 часа.

Сахар и соль растереть, добавить в тесто и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Тесто скатать в рулет, разделить его на две части на каждой сделать крестообразный надрез, сверху смазать медом и выложить на посыпанный мукой противень.

Запекать в духовке в течение 25–30 минут.

Хлеб праздничный

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 100 мл молока, 50 мл воды, 1 ч. л. сухих дрожжей, 1 яйцо, 1 ст. л. семян кунжута, 2 ч. л. коричневого сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести водой и перемешать до образования однородной массы, соединить с мукой, яйцом, молоком, солью и сахаром, вымесить и поставить в тепло на 2–2,5 часа. Полученное тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Добавить семена кунжута и перемешивать еще 10 минут, после чего сформовать батон и выложить его на посыпанный мукой противень.

Выпекать в духовке в течение 25–30 минут.

Хлеб по-деревенски

Ингредиенты

250 г ржаной муки, 150 г пшеничной муки, 1 ст. л. семян тмина, 3 ст. л. семян подсолнечника, 150 мл воды, 1 ст. л. оливкового масла, 1 яйцо, 1 ст. л. коричневого сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Пшеничную и ржаную муку соединить с яйцом и водой, перемешать до образования однородной массы и поставить на холод на 1 час.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Добавить семена тмина и подсолнечника, сахар, соль и перемешивать еще 7—10 минут.

Разложить тесто по смазанным оливковым маслом формам и присыпать мукой.

Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Португальский хлеб

Хлеб кукурузный с семенами кунжута

Ингредиенты

1 ч. л. сухих дрожжей, 250 г кукурузной муки, 200 г пшеничной муки, 2 ст. л. семян кунжута, 150 мл молока, 1 яйцо, 1 ст. л. дробленых зерен ячменя, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести в небольшом количестве молока, добавить пшеничную и кукурузную муку, яйцо, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа.

Тесто выложить на присыпанный мукой стол, добавить зерна ячменя, семена кунжута и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Разделить тесто на две части, накрыть их салфеткой, поставить в тепло на 15–20 минут, обмять, сформовать из них лепешки и выложить их на противень.

Выпекать в духовке в течение 25–30 минут.

Хлеб пшеничный с медом

Ингредиенты

1 ч. л. сухих дрожжей, 350 г пшеничной муки, 3 ст. л. жидкого меда, 0,25 ч. л. корицы, 60 г ядер грецких орехов, 1 яйцо, 150 мл молока, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести молоком, добавить муку, яйцо, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 1,5 часа. Выложить его на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Ядра грецких орехов истолочь, добавить в тесто вместе с медом и вымешивать еще 10 минут.

Сформовать лепешку, с помощью ножа сделать поперечные бороздки, посыпать корицей и выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в духовке в течение 30–35 минут.

Хлеб ржано-пшеничный с мясом

Ингредиенты

250 г ржаной муки, 250 г пшеничной муки, 1,5 ч. л. сухих дрожжей, 180 мл воды, 1 яйцо, 120 г свиного фарша, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести небольшим количеством воды, добавить пшеничную и ржаную муку, яйцо, оставшуюся воду, замесить тесто и поставить в тепло на 2 часа.

Лук измельчить, обжарить на сковороде в оливковом масле с мясным фаршем, посолить, соединить с тестом и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Сформовать батон, обвалять его в муке, с помощью ножа сделать поперечные бороздки и выложить на противень. Выпекать в духовке в течение 35–40 минут.

Русский хлеб

Каравай

Ингредиенты

700 г муки, 2 ст. л. сухих дрожжей, 300 мл молока, 100 мл воды, 4 ст. л. сливочного масла, 1–2 ст. л. растительного масла, 2 яйца, 5 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести водой, соединить с 350 г муки, добавить сахар, соль, 1 яйцо, молоко, замесить тесто и поставить его в тепло на 3,5–4 часа.

В полученную массу добавить оставшуюся муку, яйцо, сливочное масло и вымешивать в течение 10 минут. Затем накрыть салфеткой и поставить в тепло на 30–40 минут. Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, придать ему форму каравая, выложить на смазанный растительным маслом противень и оставить на 15 минут.

Выпекать в духовке в течение 1,5 часа при температуре 190–200 °С.

Калач с творогом

Ингредиенты

300—350 г сдобного дрожжевого теста, 200 г жирного творога, 0,25 ч. л. ванилина, 2 ст. л. цедры лимона, 1 яйцо, 1 яичный белок, 1 ст. л. крахмала, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли

Способ приготовления

Творог протереть сквозь сито, соединить с яйцом, ванилином, лимонной цедрой, сахаром, солью, крахмалом и тщательно перемешать.

Тесто разделить пополам, обе части раскатать в тонкий блин по длине формы, смазать полученной начинкой и скрутить в трубочки. Края соединить и защипнуть.

Калач смазать яичным белком и выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в духовке в течение 30–40 минут.

Калач с маком

Ингредиенты

300—350 г сдобного дрожжевого теста, 4 ст. л. семян мака, 1 яичный белок, 1 ст. л. сахара

Способ приготовления

Тесто разделить пополам, обе части раскатать в тонкий блин по длине формы, посыпать сахаром и семенами мака, скрутить в трубочки. Края соединить и защипнуть.

Калач смазать яичным белком и выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в духовке в течение 30–40 минут.

Хлеб ржаной с зеленым луком

Ингредиенты

300 г ржаной муки, 100 г пшеничной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 1 пучок зеленого лука, 150 мл воды, 100 мл молока, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести водой, добавить пшеничную и ржаную муку, молоко, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа.

Зеленый лук измельчить, добавить в тесто и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Готовому тесту придать форму шара, выложить на посыпанный мукой противень и оставить на 15 минут.

Выпекать в духовке в течение 30–35 минут.

Узбекский хлеб

Патыр

Ингредиенты

800 г пшеничной муки, 400 мл растительного масла, 1 ст. л. сухих дрожжей,

250 г сухого молока, 50 мл воды, 1 ч. л. сахара, 2 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести водой, всыпать муку и сухое молоко, добавить сахар, соль, масло, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2,5 часа. Полученное тесто вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, разделить на пятнадцать равных частей, придать им округлую форму, каждую слегка раскатать, прижать в середине и проколоть придавленную часть с помощью вилки.

Лепешки выложить на посыпанный мукой противень, накрыть салфеткой и оставить на 15–20 минут.

Выпекать в разогретой духовке в течение 20 минут.

Патыр с луком и зеленью укропа

Ингредиенты

800 г пшеничной муки, 400 мл растительного масла, 1 ст. л. сухих дрожжей, 250 г сухого молока, 50 мл воды, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зеленого лука, 1 ч. л. сахара, 2 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести водой, всыпать муку и сухое молоко, добавить сахар, соль, растительное масло, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2,5 часа.

Полученное тесто вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, добавить измельченную зелень, разделить на пятнадцать равных частей, придать им округлую форму, каждую слегка раскатать, прижать в середине и проколоть придавленную часть с помощью вилки.

Лепешки выложить на посыпанный мукой противень, накрыть салфеткой и оставить на 15–20 минут.

Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 15–20 минут.

Патыр с зеленью петрушки и базиликом

Ингредиенты

800 г пшеничной муки, 400 мл растительного масла, 1 ст. л. сухих дрожжей, 250 г сухого молока, 50 мл воды, 1 пучок зелени петрушки, 3 веточки базилика, 1 ч. л. сахара, 2 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести водой, всыпать муку и сухое молоко, добавить сахар, соль, растительное масло, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2,5 часа.

Зелень петрушки измельчить, базилик разделить на листочки. Полученное тесто вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, добавить зелень, разделить на пятнадцать равных частей, придать им округлую форму, каждую слегка раскатать, прижать в середине и проколоть придавленную часть с помощью вилки.

Лепешки выложить на посыпанный мукой противень, накрыть салфеткой и оставить на 15–20 минут.

Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 15–20 минут.

Патыр с семенами мака

Ингредиенты

800 г пшеничной муки, 400 мл растительного масла, 1 ст. л. сухих дрожжей, сухого молока 250 г, 50 мл воды, 2 ст. л. семян мака, 1 ч. л. сахара, 2 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести водой, всыпать муку и сухое молоко, добавить сахар, соль, растительное масло, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2,5 часа.

Полученное тесто вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, добавить семена мака, разделить на пятнадцать равных частей, придать им округлую форму, каждую слегка раскатать, прижать в середине и проколоть придавленную часть с помощью вилки.

Лепешки выложить на посыпанный мукой противень, накрыть салфеткой и оставить на 15–20 минут.

Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 15–20 минут.

Патырча

Ингредиенты

800 г пшеничной муки, 200 мл воды, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 3 ст. л. кислого молока, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли

Способ приготовления

В воде растворить соль, добавить сливочное масло, муку, сметану, сахар, перемешать до образования однородной массы, накрыть салфеткой и оставить на 15 минут.

Полученное тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, свернуть в рулет, разделить его на несколько равных частей, сформовать из них лепешки и в центре с помощью вилки сделать шесть проколов. Лепешки выложить на посыпанный мукой противень и смазать кислым молоком.

Выпекать в духовке в течение 15–20 минут.

Ширмоль

Ингредиенты

800 г пшеничной муки, 400 г нута, 1 л. воды, 250 г пшеничных отрубей, 1 ч. л. семян аниса, 2 ч. л. сахара, 2 ч. л. соли

Способ приготовления

Семена аниса прокипятить в 1 л воды. Нут смолоть или истолочь, залить его анисовой водой, добавить отруби, накрыть крышкой и прокипятить на слабом огне в течение 2–3 часов.

При образовании пены снять ее ложкой. В полученную массу добавить 400 г муки, сахар и соль, перемешать до образования однородной массы, накрыть салфеткой и поставить в тепло на 5–6 часов.

Добавить оставшуюся муку, обмять и оставить на 20 минут.

Разделить тесто на несколько равных частей, сформовать из них лепешки толщиной 1 см. В центре каждой из них с помощью ножа сделать два надреза, посыпать мукой и выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 20–30 минут.

Украинский хлеб

Гречаники

Ингредиенты

400 г гречневой муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 1 яичный белок, 180 мл молока, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, 80 г сметаны, 2 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести молоком, добавить сметану, сахар, соль, сливочное масло, всыпать муку, замесить тесто и поставить его в тепло на 1,5–2 часа.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, поставить в тепло на 15–20 минут, разделить на шесть-семь частей, сформовать из них тонкие колбаски, нанести кисточкой яичный белок и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать в духовке в течение 25–25 минут.

Хлеб кофейный

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 200 г ржаной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 200 мл солодового кваса, 0,25 ч. л. винного уксуса, 1 ст. л. кофейного напитка, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Указанные ингредиенты соединить, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 1 час.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, накрыть салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

Присыпать тесто мукой, обмять, сформовать шар, выложить его на бумагу для выпечки и поместить на противень.

Выпекать в течение 25 минут при температуре 200 ˚С, затем убавить огонь до 180 ˚С и держать в духовке еще 25–30 минут.

Хлеб с изюмом и курагой

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 200 г ржаной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 200 мл солодового кваса, 1 ч. л. лимонного сока, 60–70 г изюма без косточек, 60–70 г кураги, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Все ингредиенты, кроме сухофруктов, соединить, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 1 час.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, накрыть салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

Курагу измельчить, соединить с изюмом, добавить в тесто, присыпать мукой, обмять, сформовать шар, выложить его на бумагу для выпечки и поместить на противень.

Выпекать в течение 25 минут при температуре 200 °С, а затем убавить огонь до 180 °С и держать еще 30 минут.

Французский хлеб

Багет с орехами

Ингредиенты

1 ч. л. сухих дрожжей, 3 ст. л. оливкового масла, 400 г пшеничной муки, 80 г ядер грецких орехов, 120 мл воды, 1 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. соли

Способ приготовления

Воду подогреть, соединить с 2 ст. л. муки, 2 ст. л. оливкового масла, сахаром, солью и дрожжами, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 30 минут. В полученную массу добавить ядра грецких орехов и, постепенно всыпая муку, замесить тесто.

Выложить его на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Тесто раскатать, сформовать из него рулет, выложить его на противень, смазанный оставшимся маслом, и оставить на 15 минут.

Выпекать в духовке в течение 30–35 минут.

Багет с курагой

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 350 мл воды, 0,5 ч. л. сухих дрожжей, 100 г кураги, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи соединить с водой, сахаром и солью, всыпать муку, замесить тесто и поставить его в тепло на 4 часа.

Выложить тесто на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Добавить предварительно промытую курагу и месить еще 7 минут.

Тесто разделить на четыре равные части, присыпать их мукой, сформовать рулеты, сделать на них поперечные надрезы и поставить в тепло на 1,5 часа.

Рулеты из теста выложить на присыпанный мукой противень и выпекать в духовке в течение 20 минут.

Багет с чесноком

Ингредиенты

400 г пшеничной муки, 100 мл воды, 100 мл молока, 25 г сливочного масла, 1 ч. л. сухих дрожжей, 2 зубчика чеснока, 0,5 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

На разогретой сковороде растопить сливочное масло, соединить его с сахаром и солью, добавить подогретую воду и перемешать.

Полученной массой развести дрожжи и поставить в тепло на 1 час.

Всыпать муку, добавить молоко, хорошо перемешать и держать в тепле еще 2 часа.

Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и вымешивать еще 10 минут.

Тесто разделить на три-четыре равные части, сформовать из них рулеты, выложить на посыпанный мукой противень и выпекать в духовке в течение 25 минут.

Багет с сыром

Ингредиенты

350 г пшеничной муки, 100 мл молока, 1 ч. л. сухих дрожжей, 80 г сыра твердых сортов, 1 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. соли

Способ приготовления

Молоко соединить с дрожжами, перемешать, постепенно всыпать муку, замесить тесто и поставить его в тепло на 2,5 часа.

Добавить соль, сахар и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Добавить натертый на крупной терке сыр и перемешивать еще 10 минут.

Полученное тесто разделить на две-три равные части, сформовать из них рулеты, сделать на них по три крестообразных надреза и оставить на 10–15 минут.

Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 20–25 минут.

Багет с луком

Ингредиенты

400 г пшеничной муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, 150 мл воды, 2 ст. л. оливкового масла, 2 головки репчатого лука, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи соединить с водой, сахаром, солью, перемешать и поставить в тепло на 40 минут.

В полученную массу всыпать муку, замесить тесто и поставить в тепло на 2,5 часа.

Лук измельчить, обжарить на сковороде в оливковом масле, добавить в тесто и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Из теста сформовать рулеты, сделать на них по три крестообразных надреза и выложить на противень.

Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 25 минут.

Бриошь

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 250 мл молока, 2 ч. л. сухих дрожжей, 80 мл воды, 3 яйца, 80 г сливочного масла, 3 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести молоком и добавить сахар. Полученную смесь влить в углубление в муке, на край выложить соль.

Яйца взбить, добавить к дрожжевой массе, влить воду, вымешивать тесто в течение 15 минут, накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2,5–3 часа.

В тесто добавить масло и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, поставить в тепло на 20–25 минут, обмять, разделить на пятнадцать равных частей и выложить в посыпанные мукой формочки для бриошей.

Выпекать в духовке в течение 20–25 минут.

Швейцарский хлеб

Цопф

Ингредиенты

450 г пшеничной муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, 150 мл молока, 4 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, 1 яичный желток, 1 ст. л. сахара, 1,5 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести молоком, добавить масло, муку, яйцо, сахар, соль, вымешивать в течение 10 минут и поставить в тепло на 2,5–3 часа.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол, перемешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Затем разделить на три равные части, сформовать из них колбаски, сплести их в косичку, выложить на посыпанный мукой противень и оставить на 30 минут.

Смазать яичным желтком и выпекать в разогретой духовке в течение 30 минут.

Цопф с семенами мака

Ингредиенты

450 г пшеничной муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, 150 мл молока, 4 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, 1 яичный желток, 3 ст. л. семян мака, 0,5 ч. л. корицы, 1 ст. л. сахара, 1,5 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести молоком, добавить масло, муку, яйцо, сахар, соль, вымешивать в течение 10 минут и поставить в тепло на 2,5–3 часа. Тесто выложить на посыпанный мукой стол и перемешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Затем разделить на три равные части, сформовать из них колбаски, посыпать их семенами мака и корицей, сплести их в косичку, выложить на посыпанный мукой противень и оставить на 30 минут.

Смазать яичным желтком и выпекать в разогретой духовке в течение 30 минут.

Цопф с медом

Ингредиенты

450 г пшеничной муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, 150 мл молока, 4 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. л. жидкого меда, 1 ст. л. сахара, 1,5 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести молоком, добавить масло, муку, яйцо, сахар, соль, вымешивать в течение 10 минут и поставить в тепло на 2,5–3 часа.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол и перемешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Затем разделить на три равные части, сформовать из них колбаски, сплести их в косичку, выложить на посыпанный мукой противень и оставить на 30 минут. Смазать медом и выпекать в разогретой духовке в течение 30 минут.

Шотландский хлеб

Хлеб с яблочным пюре

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 100 г овсяных хлопьев, 120 мл молока, 1 яйцо, 1 ст. л. сухих дрожжей, 4 ст. л. яблочного пюре, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести в небольшом количестве молока, добавить муку, яйцо, сахар и соль. Отдельно хлопья соединить с оставшимся молоком и оставить на 15 минут.

Хлопья соединить с полученной закваской и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Готовое тесто разделить на две части и раскатать их в пласт.

На противень выложить один из них, смазать яблочным пюре, накрыть другим и защипнуть края.

Выпекать в духовке в течение 25–35 минут.

Хлеб гречневый с изюмом

Ингредиенты

150 г пшеничной муки, 150 г гречневой муки, 0,5 ч. л. сухих дрожжей, 1 яйцо, 80 г изю ма без косточек, 50 мл воды, 1 ч. л. сахара, 0,5 ст. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи развести водой, добавить гречневую и пшеничную муку, яйцо, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 1,5 часа.

Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить изюм и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Тесто разделить пополам, каждой части придать форму лепешки и выложить на противень.

Выпекать в духовке в течение 25–30 минут.

Пицца

В чем же секрет того, что самая простая деревенская пища – пицца – сумела перешагнуть все моря и океаны и завоевать сердца и желудки как подлинных гурманов, так и начинающих любителей вкусно поесть?

Секрет прост – бесконечное разнообразие рецептов. Почти в каждой итальянской семье есть свой собственный рецепт, который бережно передается из поколения в поколение и имеет какую-то особенность, изюминку.

Мы, конечно, не итальянцы и хранить в тайне свои знания не намерены, так что щедро делимся с вами обилием рецептов этого замечательного кушанья. Вся прелесть пиццы в том, что немного фантазии и усилий превратят изрядно поднадоевшие вам продукты в нечто неповторимое, может быть, вы даже обзаведетесь собственным фирменным блюдом!

Дрожжевое тесто № 1

Ингредиенты

250 г муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 25 г дрожжей, 1 ст. теплого молока

Способ приготовления

На стол высыпьте горкой просеянную муку, сделайте в ней углубление, в которое положите подготовленные дрожжи, соль, тщательно перемешайте, добавьте маленькие кусочки сливочного масла или маргарина, молоко, поставьте в теплое место на 2 часа. Затем раскатайте не очень тонко, положите начинку и выпекайте.

Дрожжевое тесто № 2

Ингредиенты

350—400 г муки, 20 г дрожжей, 1 ч. л. сахара и соли, 100 г маргарина или оливкового масла, вода

Способ приготовления

Просейте муку в миску, сделайте посередине углубление, раскрошите в него дрожжи и с небольшим количеством муки и теплой воды замесите закваску.

Присыпьте ее мукой, прикройте и поставьте подходить, пока закваска не начнет пузыриться. Потом из оставшейся воды, соли, оливкового масла и закваски вместе с мукой замесите тесто.

Месите до тех пор, пока тесто не начнет пузыриться. Скатайте из теста два шара, наверху каждого сделайте крестообразный надрез, накройте тесто салфеткой и поставьте на 1 час в тепло подходить.

Дрожжевое тесто № 3

Ингредиенты

½ кг теста: 400 г белой муки, 20 г дрожжей, 4 ч. л. растительного масла, соль, вода

Способ приготовления

Высыпьте на деревянную поверхность муку горкой и соорудите в ней небольшой «окопчик». Как следует разомните руками дрожжи, чтобы их можно было растереть с мукой, и поместите их в «окопчик».

Туда налейте полный стакан теплой воды, где предварительно разведите чайную ложку мелко молотой поваренной соли. Начинайте взбивать тесто, на ощупь оно должно быть эластичным и вязким. Взбивайте до тех пор, пока тесто станет гладким и эластичным, не допускайте комков в тексте. Для этого периодически поднимайте его с деревянной поверхности и сильно шлепайте им об нее, пока тесто не начнет легко отделяться от поверхности и от рук и не обретет нужную эластичность.

Теперь скатайте тесто в шар и сделайте сверху разрез ножом наподобие креста, чтобы облегчить подъем теста. Затем поместите его в широкую посуду, присыпанную мукой, укутайте полотенцами или одеялами и поставьте в теплое место часа на два. Классические рекомендации гласят, что тесто считается готовым, если по истечении этого срока оно в два раза увеличится в объеме.

После этого выньте тесто из посуды и вновь побейте его о деревянную поверхность. Промаслите жаровню с высокими краями, тонко разровняйте по ней тесто и, начинив пиццу тем, что нашлось в холодильнике, поместите ее в горячую духовку.

Совет: не рекомендуется делать основание пиццы выше, чем один сантиметр. Хотя, конечно, высокая сдобная пицца – это не смертельно. Главное, чтобы это было съедобно.

Дрожжевое тесто № 4 (Для тех, у кого проблема со временем, или для начинающих)

Ингредиенты

Четверть пакетика или 2 ч. л. (с верхом) французских гранулированных дрожжей, 3,5 ст. молока, 2 ст. муки, 2 ст. л. подсолнечного масла, 50–70 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли

Способ приготовления

На деревянную поверхность просейте муку в виде горки, сделайте в ней углубление, разбейте в него яйца и размешайте с мукой, постепенно вливая чуть теплое молоко. Следите, чтобы не было комков. Добавьте соль, сахар, растительное и сливочное (комнатной температуры) масло, дрожжи. Должна получиться полужидкая масса.

Положите тесто в эмалированную тару, присыпанную мукой, сверху тесто также присыпьте мукой, чтобы оно не заветрилось, накройте полотенцем и поставьте в теплое место.

Когда тесто подошло, добавьте муку и вымешивайте его до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам.

Пицца «Красный и пузатый»

Ингредиенты

5—6 помидоров, 150 г сыра, 0,5 стакана оливкового или любого другого растительного масла, сухой майоран или петрушка с базиликом, горчица, перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления выделите часа полтора плюс время на тесто.

Приготовьте тесто по способу № 1. Раскатайте его в лепешку, смажьте горчицей и маслом. Равномерно расположите на нем помидоры, нарезанные кружочками. Посыпьте майораном и накройте ломтиками сыра. Сбрызните маслом. Выпекайте в хорошо разогретом (до 180–200 °С) духовом шкафу в течение 20 минут. Украсьте мелко нарезанными желтком и белком яйца.

Пицца «Неаполитанская»

Ингредиенты

Из расчета на 6 порций

Для начинки

24 полутушки анчоусов, 1 кг помидоров, 1 головка лука, 1 зубчик чеснока, 18 маслин, 4 ст. л. оливкового масла, 12 листиков свежего базилика, 300 г сыра ломтиками, ½ ч. л. соли, молотый черный перец

Способ приготовления

Приготовьте тесто по способу № 3.

Духовку разогрейте до 220 °С. Анчоусы сполосните, помидоры, сняв кожицу, мелко нарежьте. Разогрейте две ложки оливкового масла и немного пожарьте на нем лук и чеснок, не подрумянивая.

Добавьте помидоры и все вместе потушите минут пять. Базилик нарежьте кусочками. Тесто еще раз хорошенько вымесите и раскатайте на два тщательно смазанных оливковым маслом противня.

Положите на тесто помидоры, ломтики сыра, анчоусы и маслины. Все это посолите, поперчите, посыпьте базиликом и сбрызните оливковым маслом.

Пиццу выпекайте 15–20 минут и подавайте горячей. Перед подачей к столу украсьте узором из анчоусов и веточек петрушки.

«Блиц-пицца»

Ингредиенты

½ кг дрожжевого теста № 4, 2–3 цыпленка, 1 ст. л. топленого масла, 1 лимон, 2–3 помидора, 100 г тертого сыра, соль и перец по вкусу

Способ приготовления

Если есть уже готовые отварные или жареные цыплята, то полдела уже сделано. Разделайте мясо цыплят на мелкие кусочки.

Положите на форму для выпечки, смазанную маслом, тесто. Придайте ему нужную форму, оставив достаточно высокие бортики. На середину выложите слой мяса цыпленка, на него – помидоры и лимон, порезанные кружками. Дальше – слой мяса цыплят и слой помидоров. Сверху посыпьте тертым сыром.

Выпекайте в духовке при температуре 220 °С минут 20–25. Перед подачей к столу украсьте пиццу цветком, сделанным из помидора или вареной морковки.

Пицца «Мусульманское табу»

Ингредиенты

500 г теста для пиццы, 150 г вареной ветчины, порезанной на тонкие ломтики, 150 г мягкого сыра, 100 г маслин, растительное масло, черный перец горошком

Способ приготовления

Рассчитывайте на час пятнадцать плюс время на приготовление теста.

Приготовьте тесто по рецепту № 3 и подготовьте его так, как описано в предыдущих рецептах.

Между бортиками уложите ветчину, сыр, маслины без косточек, нарезанные кружочками. Посыпьте начинку свежемолотым перцем и полейте растительным маслом. Запекайте в горячей духовке 20–25 минут. Украсьте пиццу кружочками маслин.

Пицца «Праздничная»

Ингредиенты

250 г теста № 3, 150 г муки, 100 г твердого (тертого) сыра, 100 г твердого (нетертого) сыра (совсем здорово, если это будут два разных сорта), 5 яиц, 1 ложка животного жира, 100 г растительного масла, соль и перец по вкусу

Способ приготовления

В эмалированной емкости замешайте 3 целых яйца и 2 желтка с щепоткой соли, кусочками сыра, тертым сыром, вливая тонкой струйкой масло. Оставьте эту смесь на 3–4 часа.

Незадолго до истечения этого времени возьмите уже подготовленное тесто № 3, добавьте в него муки и замесите его. Сделайте из него шар, в центре которого проделайте углубление, куда постепенно вливайте замешанные с сыром яйца.

Как следует вымесите тесто, чтобы оно стало очень мягким. Положите его в эмалированную кастрюлю, присыпьте мукой, накройте полотенцем и дайте ему подойти в течение двух часов.

Затем возьмите форму, жаровню, противень (желательно с высокими краями) смажьте жиром, положите тесто и разровняйте руками. Поместите его в теплое место, чтобы тесто постояло еще час, а затем в среднеразогретую духовку. Время, необходимое для выпечки, будет зависеть от того, каким получилось тесто. Так что присматривайте за своим творением.

Украсьте пиццу половинкой яйца, в которую воткните несколько тонких деревянных палочек или стеблей укропа с цветком из морковки на конце.

Пицца «Маргарита»

Ингредиенты

400 г помидоров, 300 г сыра, ½ ч. л. соли, черный перец по вкусу, 100 г острого сыра, 1 ч. л. сухого орегано, 6 ст. л. оливкового масла

Способ приготовления

Способ приготовления теста и его ингредиенты идентичны тесту пиццы «Неаполитанская». Из приготовленного теста раскатайте круглые лепешки.

Духовку разогрейте до 220 °С, два противня смажьте оливковым маслом. Помидоры ошпарьте кипятком и снимите с них кожицу. Затем нарежьте пластинками, а сыр – кусочками и разложите все на тесте.

Поперчите и посолите по вкусу, присыпьте тертым острым сыром, сбрызните оливковым маслом и выпекайте пиццу в духовке 15–20 минут.

Тесто можно раскатать и прямо на смазанном маслом противне. Перед подачей к столу разрежьте пиццу на порции. Украсьте пиццу цветочками из сыра.

Пицца «Классика»

Ингредиенты

½ кг теста № 4, 200 г шампиньонов, 100 г шпика, 2–3 яйца, ½ ст. воды, 1 ст. л. лимонного сока, зелень петрушки

Способ приготовления

Нарежьте шампиньоны тонкими дольками и выложите на тесто, помещенное в форму, смазанную маслом, добавьте нарезанный кубиками шпик.

Взбейте яйца, добавьте воды, лимонный сок, посолите, поперчите, положите нарезанную петрушку, все перемешайте и вылейте на грибы.

Выпекайте в духовке минут 20–25 при средней температуре. Перед подачей к столу можно посадить в центр пиццы небольшой грибок и украсить зеленью.

Пицца «Волжская уха»

Ингредиенты

½ кг теста № 4, 200 г судака, 200 г стерляди, 100 г сазана, 100 г сыра, ½ банки майонеза, 1 ст. белого вина, 1 ст. растительного масла, 1 морковка, 1 головка лука, томатная паста, соль и перец – по вкусу

Способ приготовления

Проведите первичную подготовку рыбы. Порежьте судака тонкими пластинами и тушите некоторое время в белом вине. Стерлядь готовится так же. Сазан тушится в молоке до полной готовности.

Пожарьте в растительном масле мелко нарезанный лук, морковь и томатную пасту, посолите и поперчите. На противень выложите тесто, разровняв его руками, и выложите в середину слоями рыбу, перемежая ее овощной смесью.

Сверху залейте майонезом и посыпьте тертым сыром. Выпекайте 20–25 минут в горячей духовке. Перед подачей к столу можно украсить пиццу гербом Саратова из сыра или зелени.

Пицца «Любительская»

Ингредиенты

500 г теста, 300 г томатов, 200 г сыра типа «сулугуни», 1 банка консервированной сельди в масле или 3–4 небольшие селедки, щепотка орегано, соль, перец, растительное масло

Способ приготовления

Тесто № 3 должно подняться, после чего поработайте над ним еще несколько минут. Положите на противень или в форму, смазанные маслом, разровняйте руками и сделайте бортики.

Оставьте, как в предыдущем рецепте, пару сантиметров по краям и расположите по тесту томаты, сыр, нарезанную сельдь, посыпьте орегано, посолите, поперчите, не жалея, полейте маслом. Запекайте 20–25 минут в горячей духовке. За пять минут до готовности посыпьте поверхность оставшимся сыром. Перед подачей к столу украсьте веточками зелени.

Пицца «Фантазия»

Ингредиенты

400 г помидоров, 200 г шампиньонов, 200 г сыра, 1 небольшая банка головок артишока, 100 г консервированных креветок, по 8 маслин и зеленых оливок с начинкой, 100 г сырокопченой колбасы, нарезанной ломтиками, 4 ст. л. оливкового масла

Способ приготовления

Тесто приготовьте, как в предыдущем рецепте, и раскатайте две круглые лепешки.

Разогрейте духовку до 220 °С, два противня смажьте оливковым маслом. Нарежьте помидоры кусочками. Шампиньоны очистите, промойте и нарежьте.

Дайте стечь артишокам и разрежьте каждую головку на четыре части. Сполосните креветки холодной водой и дайте стечь. Из маслин удалите косточки и разделите на две части, как и зеленые оливки.

Помидоры и кусочки колбасы уложите на пиццу, а сверху положите артишоки и шампиньоны, креветки, маслины с оливками, сбрызните оливковым маслом. Разложите нарезанный кусочками сыр по тесту. Выпекайте пиццу, как обычно, 15–20 минут. Украсьте небольшим грибочком и узором из маслин.

Пицца «Малышка»

Ингредиенты

½ кг дрожжевого теста № 3, 150 г курятины, 2 яблока, 1 апельсин, 1 ст. л. лимонного сока, 50 г тертого сыра

Способ приготовления

Очистите яблоки и апельсины, удалите сердцевину и косточки. Курицу отварите, нарежьте мясо ломтиками, смешайте с мелко нарезанными яблоками и апельсинами. Заправьте все майонезом и лимонным соком. Сверху посыпьте тертым сыром.

Тесто уложите в форму для выпечки, смазанную маслом, в середину поместите готовую начинку и выпекайте, как обычно. Перед подачей к столу украсьте пиццу кусочками яблока и апельсина.

Пицца по-молдавски

Ингредиенты

½ кг дрожжевого теста № 2, 50 г кабачков, 50 г баклажанов, 50 г моркови, 50 г цветной капусты, 1 ст. л. зеленого горошка, несколько стручков фасоли, 2 головки лука, корень петрушки, 2 помидора, сладкий перец, 2 ст. л. растительного масла, зелень укропа и петрушки, чеснок, соль, специи по вкусу

Способ приготовления

Проведите предварительную подготовку овощей. Очищенные баклажаны, кабачки, морковь, корень петрушки нарежьте кубиками, лук – дольками, стручки фасоли – ромбиками, сладкий перец – соломкой.

Затем слегка обжарьте морковь, петрушку, лук, кабачки, баклажаны. Разделайте цветную капусту на отдельные соцветия и отварите вместе со стручками фасоли, зеленым горошком до полуготовности.

Все овощи соедините, добавьте нашинкованный перец, нарезанные дольками помидоры, соль, специи, чеснок. Выложите в форму для выпекания, смазанную маслом или жиром, тесто и разровняйте руками, оставив высокие бортики.

В середину уложите тщательно перемешанные овощи, посыпьте сверху зеленью и поставьте выпекаться в духовку при температуре 220 °С на 20–25 минут. Перед подачей к столу украсьте пиццу цветочками из вареной морковки.

Пицца «Пикантная»

Ингредиенты

½ кг дрожжевого теста № 1, 2 головки лука, 3 зубчика чеснока, 2 ст. л. оливкового или другого растительного масла, 500 г фарша из баранины, 1 корнишон, ½ ст. красного вина, 1 ст. л. томатной пасты, 5 свежих помидоров, 4 баклажана, 100 г тертого сыра, тимьян, соль и перец по вкусу

Способ приготовления

Потушите мелко нарезанный лук, чеснок в оливковом масле. Положите туда бараний фарш, мелко нарезанный корнишон и обжарьте. Добавьте красного вина, тимьяна, томатную пасту, посолите, поперчите и тушите 25 минут.

Баклажаны и помидоры нарежьте кружочками. Баклажаны потушите в растительном масле. В форму, смазанную жиром, выложите тесто и расправьте его руками, оставив высокие бортики. В середину выложите мясной фарш, тушеные баклажаны, сверху уложите помидоры и посыпьте тертым сыром.

Выпекайте пиццу в духовке при температуре 200 °С около 35 минут. Перед подачей к столу выложите на пицце узор из ломтиков помидора и веточек петрушки.

Пицца «Острая»

Ингредиенты

200 г вареной колбасы, несколько стручков фасоли, острого перца, аджика, 3–4 головки лука, 2 зубчика чеснока, жир животный, тертый сыр твердых сортов (желательно острый), соль, перец, всевозможная зелень

Способ приготовления

Колбасу нарежьте мелкими кусочками, посолите, поперчите, слегка обжарьте. На отдельной сковороде пожарьте мелко нарезанный лук. Стручки фасоли тоже мелко порубите и тушите до готовности.

Перемешайте с колбасой, заправьте рубленой зеленью мяты, петрушки, натертым на терке чесноком, острым перцем, аджикой и некоторое время потушите все вместе.

На форму для выпечки, смазанную животным жиром, выложите дрожжевое тесто, приготовленное первым способом, расправьте его руками, оставив высокие бортики. В середину теста выложите подготовленную начинку, посыпьте все тертым сыром.

Поставьте выпекать в духовку при температуре 220 °С на 20–25 минут. Перед подачей к столу украсьте пиццу веточками зелени.

Пицца «Для гурманов»

Ингредиенты

1 кг мяса индейки, 3 шт. сладкого перца, по ½ стакана чернослива и кураги, 1 морковка, 1 ст. л. сока лимона, соль и перец по вкусу

Способ приготовления

Приготовьте дрожжевое тесто № 2.

Натрите морковь на крупной терке, мелко нарежьте перец, порубите предварительно замоченный, промытый и просушенный чернослив и курагу. Сбрызните лимонным соком всю массу и перемешайте.

Отбейте, посолите, поперчите и слегка обжарьте мясо индейки на масле. В смазанную маслом форму выложите тесто, расправьте его руками и уложите подготовленную массу на него.

Запекайте в духовке при температуре 180–200 °С до готовности. Перед подачей к столу можете выложить узор из кусочков мандарина.

Пицца «Радуга вкуса»

Ингредиенты

1 кг палтуса, 2 головки лука, 4 ст. л. сливочного масла, 200 г корнишонов, 200 г свежих грибов, 2 ст. л. муки, 3–4 ст. л. растительного масла, сок ½ лимона, мелко нарезанная зелень петрушки, мяты и укропа, соль и перец по вкусу

Способ приготовления

Подготовьте тесто № 3.

Рыбу очистите, сняв кожу с двух сторон, посолите, поперчите и сбрызните лимонным соком. Дайте постоять 30–40 минут. Затем запанируйте в муке и обжарьте в хорошо разогретом растительном масле до готовности.

Мелко нарежьте лук, грибы и пожарьте в сливочном масле, после чего смешайте с корнишонами, нарезанными соломкой, и подержите на слабом огне, чтобы огурцы хорошо прогрелись.

Выложите в форму, смазанную маслом, тесто, расправьте его руками, оставив высокие бортики. На тесто уложите двумя слоями рыбу и грибной фарш. Запекайте в духовке 20–25 минут.

Перед подачей к столу можно полить пиццу ложкой майонеза и украсить зеленью с фигурными кусочками сыра.

Пресное тесто № 1

Ингредиенты

150 г муки, 75 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. л. холодного молока, соль

Способ приготовления

На доску высыпьте горкой просеянную муку, сделайте углубление, в центр которого положите кусочки сливочного масла, влейте сырое яйцо, молоко, посолите, сформуйте шар, заверните в пергаментную бумагу и положите в холодильник. Через 30 минут скалкой на столе или доске, посыпанной мукой, раскатайте не очень тонкий пласт, которым покройте вместе с краями сковороду, смазанную жиром.

Пресное тесто № 2

Ингредиенты

400 г муки, 40 г маргарина, 1 стакан воды, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Просейте муку на деревянную поверхность в виде горки. В середине сделайте углубление и влейте в него 1 стакан ледяной воды с солью. Осторожно, с помощью ножа, соедините муку с водой. Руками замесите крутое, без комков, тесто. Накройте его полотенцем и поставьте в холодильник на 1,5–2 часа.

Придайте размягченному маргарину продольную форму, поставьте его в холодильник на час. Когда тесто и маргарин остынут, раскатайте тесто, придав ему такую же форму, как у маргарина, но вдвое больше.

На середину теста положите маргарин и защипните его как конверт. Присыпьте стол и тесто мукой, положите тесто швом вниз и раскатайте в длину как можно тоньше. Сложите тесто втрое и снова раскатайте. Опять сложите тесто втрое и выдержите в холодильнике в течение часа. Теперь оно готово для разделки.

Пицца «Полное лукошко»

Ингредиенты

½ кг пресного теста № 1, 300 г помидоров или томатной пасты, 300 г свежих грибов (лучше шампиньонов), много тертого твердого сыра, немного тертой петрушки, растительное масло, соль, перец, чеснок по вкусу

Способ приготовления

Грибы промойте и порежьте. В нескольких ложках растительного масла подрумяньте мелко нарезанный чеснок, выньте его, а туда положите грибы, посолите, поперчите и 15 минут жарьте. Перед тем как снять с огня, присыпьте мелко нарезанной петрушкой.

После того как подойдет тесто, «пошлепайте» его немного, разложите по форме или противню, сделайте бортики, положите помидоры или томатную пасту, грибы, присыпьте тертым сыром, полейте маслом и поставьте в горячую духовку на 20–25 минут. На пицце выложите узор из зелени и тонких пластин грибов.

Пицца «А-ля Чиполлино»

Ингредиенты

½ кг пресного теста № 2, ½ кг лука, 50 г копченой грудинки, растительное масло, соль, перец по вкусу

Способ приготовления

Мелко нарезанный лук поджарьте, пока он не размягчится, в растительном масле на сковороде на очень умеренном огне, посолите и поперчите.

В форму для выпечки, смазанную маслом, выложите тесто, в середину положите мелко нарезанную грудинку, сверху – лук. Выпекайте 20–25 минут при температуре 220 °С.

Перед подачей к столу положите на пиццу кружок репчатого лука и несколько зеленых перьев лука.

Пицца «Привет из Венеции»

Ингредиенты

½ кг теста № 2, 200 г сыра, 500 г очищенных и порезанных помидоров, 5 сосисок или 200 г вареной колбасы, 1–2 ст. л. растительного масла, перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Тесто выложите на сковороду или в форму, смазанную маслом, тесто тоже смажьте маслом. Посыпьте его тертым сыром, положите сверху слой помидоров, очищенных от кожицы и нарезанных дольками.

Сосиски нарежьте вдоль и уложите в виде решетки сверху, поперчите, посолите и сбрызните маслом.

В духовке выпекайте в течение 20–30 минут при средней температуре. Для украшения можно изобразить из сыра гондолу или волны.

Пицца «Огородная»

Ингредиенты

Для начинки

Картофель, капуста, морковь из расчета по 30 г на порцию, сельдерей, лук репчатый, семя укропа, лавровый лист, перец черный и душистый, гвоздика, имбирь по вкусу

Способ приготовления

Приготовьте тесто пресное № 2. Раскатайте круглые лепешки, уложите заготовки в формы, смазанные растительным маслом. Овощи порежьте соломкой и пожарьте отдельно каждый на масле. Подготовленные овощи положите на тесто, пересыпая специями и солью по вкусу.

Сверху положите мелко нарезанную зелень и кружочки спелых красных помидоров, запекайте в духовке при температуре 200–210 °С. Перед подачей к столу выложите пиццу на блюдо, еще раз посыпьте зеленью, полейте разогретым маргарином с чесноком, натертым на терке или продавленным через чеснокодавилку. Выложите узор из вареной морковки.

Пицца «Зимняя»

Ингредиенты

Из расчета на 4 человека : 500 г пресного теста по рецепту № 1, 200 г сыра типа «сулгуни», 300 г консервированных помидоров, орегано, растительное масло, соль и перец по вкусу, белок яйца

Способ приготовления

После того как тесто поднялось, «шлепайте» им о деревянную поверхность некоторое время. Смажьте форму или противень маслом, выложите тесто и разровняйте руками, оставив довольно высокие бортики.

Оставьте пару сантиметров по краю теста свободными, а на тесте уложите нарезанные кусочками консервированные томаты, кусочки сыра, посолите, поперчите и обильно полейте растительным маслом.

Выпекайте в очень горячей духовке 20–25 минут. За пять минут до готовности посыпьте поверхность пиццы мелко натертым сыром. Перед подачей к столу посыпьте пиццу мелко нарезанным белком яйца, можно украсить ее сделанной из белка снежинкой.

Пицца «Диетическая»

Ингредиенты

½ кг теста, 1 пучок зеленого лука, 150 г петрушки, 1 зубчик чеснока, 250 г диетического творога, 200 г творожного сыра, 4 яйца, перец и мускатный орех по вкусу

Способ приготовления

Приготовьте пресное тесто по рецепту № 2.

Помойте, почистите и нарежьте лук. Петрушку также помойте и мелко нарежьте. Почистите и пропустите через пресс чеснок. Все смешайте с творогом, сыром, яйцами и оставшимся от приготовления теста маргарином. Приправьте специями.

Духовку разогрейте до 200 °С. Хорошо вымесите тесто и сформуйте из него два круга. Положите их на противень, выложенный пергаментом, на них – готовую начинку и выпекайте 35 минут. Перед подачей к столу украсьте пиццу зеленью.

Пицца «Разгар лета»

Ингредиенты

½ кг пресного теста № 2, 500 г свежей брокколи, 300 г сметаны, 5 яиц, 200 г тертого сыра, сладкий перец, 2 головки лука, несколько помидоров, 2 ст. л. сливочного масла, растительное масло, панировочные сухари, мускат, соль и перец по вкусу

Способ приготовления

Почистите брокколи, помойте, разделите на соцветия и проварите 10 минут в подсоленной воде. Слейте воду.

Подготовленные овощи мелко нарежьте и поджарьте. Смешайте сметану, яйца, тертый сыр, добавьте овощную смесь, мускат, посолите, поперчите и недолго взбивайте. Форму для выпечки смажьте маслом и посыпьте панировочными сухарями. Выложите тесто и расправьте руками так, чтобы остались высокие бортики.

В середину теста поместите брокколи, залейте яично-сметанной смесью, посыпьте тертым сыром и сбрызните маслом. Поставьте в духовку и запекайте около 20 минут. Перед подачей к столу можно вырезать цветок из помидора, огурца и сделать узор из зелени.

Пицца «Скоростная»

Ингредиенты

½ кг пресного теста № 2, 150 г говядины, 2 соленых очищенных огурца, зеленый салат, 3–4 головки лука, 2–3 яблока, ½ стакана оливкового масла, по 1 ст. л. сахара и уксуса, паприка, горчица и соль по вкусу

Способ приготовления

Если есть отварное мясо, на приготовление пиццы не уйдет очень много времени. Нарежьте мясо, лук, соленые огурцы, яблоки небольшими кусочками. Зеленый салат нашинкуйте и положите к остальным ингредиентам.

Заправьте оливковым маслом, сахаром, перцем, уксусом, горчицей и солью. Смажьте форму для выпечки маслом или жиром и уложите тесто, оставив по краям высокие бортики.

Подготовленную начинку уложите на середину теста. Выпекайте в духовке при температуре 220 °С минут 20–25. Перед подачей к столу можете украсить пиццу кружочками помидора и салата.

Пицца «Египетская»

Ингредиенты

½ кг пресного теста № 2, 2–3 банана, 40 г корня сельдерея, 2–3 яблока, 3–4 свежих помидора, зеленый салат, ½ банки майонеза, 50 г тертого сыра, зелень, перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Бананы очистите, мякоть нарежьте соломкой. Сельдерей, яблоки, салат подготовьте и тоже порежьте соломкой. Помидоры порежьте ломтиками. Все продукты перемешайте, добавив майонез.

Выложите тесто в форму для выпечки, смазанную маслом или жиром, в середину теста уложите начинку. Выпекайте в духовке при температуре 220 °С минут 20–25. Перед подачей к столу посыпьте пиццу тертым сыром и украсьте кружочками банана.

Пицца «Индийская»

Ингредиенты

½ кг пресного теста № 1, 3–4 шт. картофеля, 2–3 помидора, 1–2 огурца, 2–3 морковки, цветная капуста, 2–3 яблока, 2–3 банана, папайя, 1 лимон, чат масала, соль

Для мятного чатни

щепотка растертой мяты, кориандр, репчатый лук, зеленый перец, соль, сахар, чеснок, тмин, 2 ст. л. лимонного сока

Способ приготовления

Отварите картофель, нарежьте его кубиками. Свежие огурцы, помидоры, очищенные яблоки, бананы и папайю нарежьте кружочками и кубиками.

Отварите цветную капусту и разделите ее на соцветия. Все перемешайте, посыпьте приправой чат масала. Приготовьте мятное чатни: разотрите чайную ложку мяты, мелко покрошите лук, зеленый стручковый перец, натрите чеснок, добавьте кориандр, соли на кончике чайной ложки, пол-ложки сахара, тмина и лимонного сока.

Все тщательно перемешайте и полученной смесью заправьте нарезанные овощи и фрукты. Выложите готовую начинку на тесто, уложенное в форму для выпекания, смазанную маслом или жиром. Сбрызните оставшимся лимонным соком.

Выпекайте пиццу в духовке при температуре 220 °С минут 20–25. Перед подачей к столу украсьте пиццу кусочками бананов и папайи.

Пицца «Сицилийские каникулы»

Ингредиенты

½ кг пресного теста № 2, 3–4 яблока, 2 корня сельдерея, 2–3 помидора, ½ банки майонеза, 50 г маслин, 100 г маринованных грибов, 1 яйцо, 1 головка чеснока, соль и перец по вкусу

Способ приготовления

Яблоки очистите от кожицы и сердцевины, нарежьте небольшими кубиками. Слегка обжарьте сельдерей и тоже нарежьте кубиками.

Помидоры ошпарьте кипятком, снимите кожицу, порежьте на дольки и постарайтесь удалить все семена. Маринованные грибы нарежьте мелкими кусочками.

Все хорошенько перемешайте, добавьте черный молотый перец, майонез, соль, натертый на терке чеснок. Выпекайте в духовке при температуре 220 °С минут 20–25. Перед подачей к столу украсьте пиццу белком яйца и маслинами.

Пицца «Экзотика»

Ингредиенты

½ кг пресного теста № 1, 6 устриц, ½ стакана грибов (шампиньоны, белые, подосиновики), 3 ст. л. сливочного масла, 50 г плавленого сыра, сок половины лимона, ½ стакана белого сухого вина, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. дробленых грецких орехов, ¼ небольшого ананаса, соль и перец по вкусу

Способ приготовления

Подготовьте тесто № 4. Устрицы тщательно промойте в подсоленной воде и вскройте раковины тупым ножом. Выньте мясо устриц, зачистите и положите в глубокую сковороду. Добавьте масло, соль, сок лимона, мелко порезанный ананас и слегка поджарьте.

Грибы обжарьте на масле в отдельной сковороде и перемешайте с устрицами. Приготовьте соус: муку подрумяньте на сухой сковороде, добавьте четверть стакан воды и проварите, постоянно помешивая, чтобы не образовались комки. Влейте вино, всыпьте орехи и доведите до кипения.

Некоторое время тушите грибы с устрицами в соусе. Затем выложите тесто в форму, смазанную маслом, положите готовую начинку, посыпьте натертым сыром и запекайте в духовке минут 20–25.

При подаче к столу на начинку можете положить кусочки ананаса с украшением из веточек петрушки.

Пицца «Крабовая»

Ингредиенты

½ кг пресного теста № 1, 1 банка консервированных крабов, 3 головки лука, ¼ ч. л. лимонной кислоты, растительное масло, 1 корень имбиря, соль и перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо крабов смешайте с рубленым луком, разведенной лимонной кислотой или лимонным соком, имбирем, посолите, поперчите, добавьте растительного масла и оставьте в маринаде на 1 час.

Поместите в форму для выпечки, смазанную маслом или жиром, приготовленное тесто, расправьте его руками по форме, а в середину выложите начинку. Выпекайте в духовке 20–25 минут при температуре 220 °С.

Перед подачей к столу можете украсить пиццу крабом, сделанным из помидора.

Пицца «Осьминожка»

Ингредиенты

½ кг пресного теста № 1, 100 г отварных или консервированных кальмаров, 5 соленых огурцов, 2 головки лука, ½ кг помидоров или 100 г томатной пасты, 2 шт. сладкого перца, 150 г сливочного или растительного масла, 1 ст. л. муки, зелень укропа, 50 г тертого сыра, соль и перец по вкусу

Способ приготовления

Очистите огурцы от кожицы, разрежьте пополам, в длину, удалите семена, нарежьте кусочками толщиной в 2 см и ошпаривайте кипятком 10 минут.

Подготовленных или консервированных кальмаров нарежьте кусочками, обжарьте на масле и сложите в отдельную посуду. В масле, оставшемся от кальмаров, поджарьте мелко нарезанный лук, очищенные от кожицы и семян помидоры, нарезанный соломкой перец, добавьте муку, соль, перец.

Смешайте все с кальмарами. В форму для выпечки, смазанную маслом, выложите тесто, расправьте его руками, если есть возможность, попытайтесь сделать в форме звезды, оставив высокие бортики. В середину поместите начинку, засыпьте все тертым сыром и поставьте выпекаться в духовке при температуре 220 ˚С минут 20–25.

Перед подачей к столу выложите пиццу на блюдо, сделайте из тонких ломтиков огурца как бы щупальца и изобразите из подручных средств что-то похожее на кальмара или осьминога.

Пицца «Наслаждение»

Ингредиенты

½ кг пресного теста, 1 стакан отварных, мелко нарезанных грибов (белых, шампиньоны), 4 шт. картофеля, 2 головки репчатого лука, мелко порезанная зелень укропа и петрушки, 1,5 ст. молока, 1 ст. несладкого сливочного йогурта, 100 г тертого сыра, 2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу

Способ приготовления

Приготовьте пресное тесто № 1.

Картофель очистите, нарежьте мелкими кубиками и отварите в подсоленном молоке. Мелко порежьте лук и обжарьте в масле вместе с грибами. Картофель откиньте на дуршлаг, обсушите салфеткой, смешайте с жареными грибами, луком и йогуртом.

В форму, смазанную маслом, положите тесто, уложите начинку, посыпьте сыром и поставьте в духовку на 20–25 минут. Перед подачей к столу украсьте зеленью.

Пицца «Пища богов»

Ингредиенты

4—5 репок, 3 ст. л. каперсов, 3 яйца, 1 стакан морепродуктов (мясо вареных креветок, раков, консервированные крабы или крабовые палочки), 1,5 ст. сливок, 3 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. кетчупа, соль и перец по вкусу, зелень укропа для украшения

Способ приготовления

Подготовьте пресное тесто № 1.

Натрите репу на крупной терке, смешайте с ½ стакана сливок и двумя ложками масла, посолите, поперчите и тушите до тех пор, пока репа не станет мягкой.

Взбейте яйца со стаканом сливок, добавьте соль и кетчуп, готовую репу, креветки или другие морепродукты, каперсы и выложите на тесто, положенное в форму, смазанную маслом.

Выпекать минут 20–25 в хорошо разогретой духовке. Перед подачей к столу украсьте пиццу зеленью и кружочками вареной морковки.

Пицца «Зелень круглый год»

Ингредиенты

½ кг пресного теста № 1, кукуруза в початках или банка консервированной, 2–3 помидора, цветная капуста, зеленый салат, ½ стакана сметаны, укроп, соль и перец по вкусу

Способ приготовления

Початки отварите, охладите, отделите зерна. К ним добавьте мелкие отваренные в подсоленной воде и охлажденные соцветия цветной капусты, мелко нарезанный зеленый салат, ломтики свежих огурцов и помидоров. Все перемешайте, заправьте сметаной, не забудьте посолить и поперчить по вкусу.

Положите начинку на тесто, которое уже находится в форме для выпечки, смазанной маслом или жиром. Выпекайте пиццу в духовке 20–30 минут при температуре 220 °С. Перед подачей к столу можно украсить пиццу тертым сыром и зеленью.

Пицца «Чикаго»

Ингредиенты

½ кг пресного теста № 2, 3–4 помидора, 50 г спаржи, несколько стручков фасоли, 20 г гусиной печенки, 1 морковка, 50 г белых маринованных грибов, 1 ст. л. майонеза, зелень петрушки, соль

Способ приготовления

Отварите спаржу, фасоль, печень, морковь. Порежьте все на мелкие кусочки, кроме моркови, которую нарежьте соломкой. Перемешайте все с маринованными грибами и заправьте майонезом и солью.

Ошпарьте помидоры, снимите с них кожицу, порежьте на дольки и слегка обжарьте. В форму для выпечки, смазанную маслом или жиром, положите тесто, расправьте его руками, оставив высокие бортики, и положите в середину готовую начинку, сверху уложите поджаренные помидоры.

Выпекайте в духовке 20–25 минут при температуре 220 °С. Перед подачей к столу украсьте пиццу мелко нарубленной зеленью петрушки.

Русские пироги

Пирог с мясом и яйцами

Ингредиенты

800 г вареного или жареного мяса, 100 г сливочного масла, 1 головка лука, 3 яйца, ½ ст. бульона, кислое тесто

Способ приготовления

Приготовить кислое или слоеное тесто.

Пока тесто подходит, нашинковать лук и обжарить его на масле, положить в сковороду нарубленное или пропущенное через мясорубку мясо, добавить масло, бульон, соль и быстро прогреть с луком. Когда мясо остынет, добавить в него нарубленные вареные яйца и все хорошо перемешать.

Подготовленное тесто раскатать на две лепешки. Одну лепешку обсыпать мукой, сложить вчетверо и перенести со стола на противень, смазанный маслом. Развернуть тесто, ровным слоем выложить на него приготовленную начинку, загнуть края, чтобы пирог приобрел правильную форму.

Накрыть пирог второй лепешкой и защипнуть края. Дать пирогу расстойку в течение 30 минут, смазать яйцом и, проколов пирог в нескольких местах вилкой, поставить выпекаться в духовку.

Пирог с белыми грибами

Ингредиенты

1 кг грибов, 100 г сливочного масла, ¾ ст. сметаны, 1 ст. л. муки, 1 яйцо, укроп, соль по вкусу

Способ приготовления

Приготовить сметанное тесто. Раскатать его на две тонкие круглые лепешки по величине сковороды, в которой будет выпекаться пирог. Уложить первую лепешку на сухую (без масла) сковороду.

Выложить ровным слоем фарш, накрыть его второй лепешкой, защипнуть края. Сверху пирог смазать яйцом, обсыпать панировочными сухарями, сделать проколы вилкой и поставить выпекаться в очень горячую духовку.

Фарш для этого пирога готовят так: свежие белые грибы крупно нарезать и потушить с маслом в глубокой сковороде под крышкой до готовности. Затем грибы посолить, поперчить, добавить ¾ стакана сметаны, ложку прогретой муки и довести смесь до кипения. После остывания должен получиться очень густой соус. Для аромата в него можно добавить 2–3 ложки рубленого укропа. Этим соусом (остывшим) и начиняют пирог.

Простой картофельный пирог

Ингредиенты

800 г картофеля, 400 г муки, 3 ст. л. дрожжей, 4 яйца, 1 неполный ст. растопленного сливочного масла, панировочные сухари

Способ приготовления

Картофель отварить в соленой воде, протереть сквозь решето, положить муку, дрожжи, яйца и растопленное сливочное масло, вымесить хорошенько. Раскатать две лепешки, положить одну на сковороду, намазанную маслом и посыпанную сухарями, на нее положить мясной фарш, а другой накрыть сверху и поставить в духовку.

Пирог картофельный с грибами

Ингредиенты

Для теста

1 кг картофеля, 5 яиц, соль

Для начинки

1 кг свежих грибов, 60 г муки, 200 г репчатого лука, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, 5 яиц, 100 г панировочных сухарей

Способ приготовления

Картофель очистить, промыть, отварить в слегка подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и горячим протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. В картофельное пюре влить взбитые венчиком яйца. Тщательно размешать. Всю массу разделить на две части. Одну часть выложить в смазанную маслом форму, сверху слой грибного фарша, посыпанный панировочными сухарями. Из второй части слепить решетку и закрыть ею пирог. Поверхность смазать яйцом.

Поставить форму в сильно нагретую духовку и выпекать картофельный пирог около получаса.

Приготовление начинки . Свежие грибы очистить, помыть, мелко накрошить. Лук почистить, обжарить в растительном масле, смешать с грибами, посолить, поперчить.

Тушить всю массу на небольшом огне при постоянном помешивании. Когда грибы пустят сок, добавить сметану, муку. Остудить.

Пирог с капустой

Ингредиенты

Для теста 450 г муки, 300 г сливочного масла, 300 г сметаны, сода, соль Для начинки 2 кг капусты, 150 г репчатого лука, 4 яйца, соль, перец

Способ приготовления

Муку и масло порубить ножом в глубокой посуде, добавить сметану, соду, соль. Тесто разделить на две части. Каждую часть скатать в шар и поставить в холодильник на 4–6 часов. Затем охлажденное тесто раскатать в пласты по размерам формы для выпечки. Один из них выложить на дно формы, на него положить слой начинки из капусты, накрыть вторым слоем теста, края защипнуть, сделать несколько наколов на поверхности пирога, поставить в умеренно нагретую духовку и запечь до готовности.

Приготовление начинки . Капусту очистить от верхних листьев, нашинковать, обжарить на животном жире, добавить пассерованный лук, сваренные вкрутую и мелко порубленные яйца, соль, перец. Все тщательно перемешать.

Пирог или пирожки парижские

Ингредиенты

Для теста

См. слоеное тесто

Для начинки

1 телячья печенка, 200 г шпика, 4 головки лука, немного перца, белого хлеба, 1 рюмка рома

Способ приготовления

Телячью печенку нарезать ломтиками, положить в кастрюлю, посолить, прибавить шпика, рубленый лук, немного перца, лаврового листа и томить под крышкой, часто переворачивая, чтобы не подгорело. Когда печенка зарумянится, ее порубить как можно мельче, смешать с оставшимся из-под жареной печенки салом, хлебом, размоченным в бульоне, все это хорошо смешать, протереть через решето, прибавить кайенского перца, соли и рома и сделать или пирожки из слоеного теста, или пироги величиной с блюдце.

Пирог царский или пирожки

Ингредиенты

Для теста

См. слоеное тесто

Для начинки

50 г трюфелей, 200 г цыплят, 200 г копченого языка, 200 г шампиньонов, 2 ст. соуса «Бешамель»

Способ приготовления

Взять 50 г трюфелей и мясо цыплят, копченый язык и шампиньоны (все в равных долях), нарезать все мелкими кусочками, прибавить немного перца, соли и столько соуса «Бешамель», чтобы фарш походил на кашу-размазню, и начинить пирог из слоеного теста.

Если желают сделать пирожки, то тесто берут рассыпчатое и жарят во фритюре.

Простой пирог со свежей капустой

Ингредиенты

1 кг капусты, 100 г сливочного масла, 4 головки рубленого лука, 3 яйца, сваренных вкрутую, яйцо для смазки, панировочные сухари

Способ приготовления

Небольшой кочан капусты разрезать на части, положить в воду и довести до кипения один раз, отжать воду, мелко порубить. Взять 100 г масла, поджарить с рубленым луком, положить в масло рубленую капусту, тушить до готовности; когда начинка остынет, положить на раскатанное слоеное или кислое тесто, сверху посыпать рублеными яйцами, покрыть тестом, защипнуть, дать подняться, если тесто дрожжевое, помазать яйцом, посыпать сухарями и поставить в горячую духовку.

Пирог с начинкой из капусты и моркови

Ингредиенты

Для теста

3 ст. муки, 1 ст. воды, 1 яйцо, 50 г дрожжей, 150 г сливочного масла (маргарина), соль по вкусу

Для начинки

500 г свежей капусты, 1 морковка (средней величины), 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла

На смазку пирога

½ яйца, 1 ст. л. сливочного масла

Способ приготовления

Дрожжевое тесто приготовить безопарным способом. Разделить его на две части. Одну часть выложить на смазанный маслом противень, выровнять поверхность, сверху уложить начинку. Для приготовления начинки свежую белокочанную капусту, зачистив от верхних грубых листьев, мелко порубить, посолить и хорошо перетереть руками.

Через 3–5 минут отжать сок. В капусту добавить натертую на терке с крупными отверстиями морковь, рубленые сваренные вкрутую яйца, растопленное сливочное масло. Всю массу хорошо вымесить. На начинку уложить вторую часть теста, защипнуть края и поставить на холод на 30 минут.

Поверхность пирога смазать яйцом и выпекать в духовке при 180 градусах в течение 50 минут. Готовый пирог смазать маслом, накрыть чистой тканью и дать немного постоять.

Пирог печеный

Ингредиенты

Пирог можно делать с любой начинкой – из мяса, ливера, рыбы с рисом, с вязигой, капустой, с рисом и яйцом, с кашей, с грибами

Способ приготовления

Приготовленное тесто (опарное или безопарное) разделить на два равных куска, каждый из них раскатать в ровный пласт толщиной приблизительно ¾ см. Один пласт положить на пирожковый лист или противень, смазанный маслом, разложить на тесте ровным слоем начинку, накрыть его другим пластом теста и защипнуть; если окажется лишнее тесто, то его срезать с краев, придав пирогу правильную прямоугольную форму.

Тесто можно раскатать и одним пластом, в этом случае после раскатки слегка посыпать тесто мукой, сложить вдвое и поместить на противень.

Пирог можно украсить разными фигурками из теста. Для этого оставшееся тесто тонко раскатать, вырезать из него ножом или выемкой ромбики, звездочки, кружочки, которые смазать взбитым яйцом с нижней стороны и красиво уложить на пирог.

После этого дать пирогу подняться в теплом месте, смазать взбитым яйцом, сверху в двух-трех местах сделать проколы ножом для выхода пара во время выпечки и поставить в жаркий духовой шкаф на 25–30 минут.

Подавать пирог лучше всего горячим, разрезав вдоль на две-три части (смотря по величине пирога) и поперек – кусками шириной 4–5 см. К пирогу можно подать сливочное масло, а к пирогу с рыбным фаршем – икру.

Если пирог не подают в горячем виде, то его надо переложить на чистую бумагу и накрыть полотенцем, чтобы он остывал постепенно, сохраняя мягкую нежную корочку.

Пирог со свежей капустой

Ингредиенты

2 кочана свежей капусты средней величины, 1–2 головки лука, 100 г сливочного масла, 3–4 яйца, зелень укропа, соль

Способ приготовления

Два кочана капусты средней величины нашинковать, посолить, через 10 минут отжать, сложить в кастрюлю, положить две-три ложки масла, кто любит, 1 мелко изрубленную луковицу, поджарить, помешивая, до мягкости, но чтобы капуста не подрумянилась; когда остынет, положить 3–4 сваренных вкрутую, мелко изрубленных яйца, укроп, начинить пирог из сдобного теста.

Подать к пирогу сливочное масло.

Для пирожков берется половина фарша. С такой начинкой делаются и постные пироги; вместо сливочного используют растительное масло.

Пирог с кислой капустой и рыбой (скоромный или постный)

Ингредиенты

600 г капусты, 100 г сливочного масла или ⅓ ст. подсолнечного масла, 1 головка лука, 600 г рыбы или 50 г сушеных грибов, перец черный и душистый

Способ приготовления

Поджарить в 50 г масла 1 мелко изрубленную луковицу, положить 3 стакана кислой капусты (600 г), мелкого простого и душистого перца, тушить под крышкой до мягкости, подливая немного жирного бульона и помешивая, чтобы не пригорело. Очищенную соленую рыбу: лососину, семгу, осетрину и проч. – нарезать тоненькими ломтиками, вынуть из нее кости, поджарить в ложке масла, смешать с капустой, начинить пирог.

Вместо рыбы можно положить отваренные, мелко изрубленные сушеные грибы, поджаренные в масле.

На пирожки использовать половину фарша.

Пирог с мясом

Ингредиенты

Тесто дрожжевое.

Для начинки

0,8–1 кг мяса, 1 головка лука, соль, перец, 100 г сливочного масла, 3–4 яйца, зелень укропа и петрушки, ½ ст. риса

Способ приготовления

Мелко изрубленную луковицу поджарить в масле, жареную телятину, дичь или вареную говядину из бульона изрубить как можно мельче, всыпать в масло, влить 2–3 ложки жирного бульона, слегка поджарить, всыпать соли, перца, дать остыть; положить на раскатанное тесто ряд фарша, ряд мелко изрубленных сваренных вкрутую яиц, опять ряд мяса, наконец, накрыть тестом. В этот фарш можно прибавить разваренного риса.

На пирожки использовать половину фарша.

Пирог с курицей и с рисом

Ингредиенты

Тесто дрожжевое

Для начинки

1 курица, 2–3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. риса или 2 ст. гречневой крупы, 3–5 яиц, соль, перец, укроп и зелень петрушки, щепотка мускатного ореха

Способ приготовления

Нарезать небольшими кусками отваренную курицу, вынуть кости, поджарить ее в 2 ложках масла, смешать с отваренным рассыпчатым рисом, подлить немного жирного бульона, положить соли, немного мускатного ореха, 3–4 сваренных вкрутую мелко изрубленных яйца, смешать, начинить пирог.

Вместо риса можно положить рассыпчатую, крутую гречневую кашу.

Подать к пирогу сливочное масло.

Пирог с сушеными грибами-боровиками (постный или скоромный)

Ингредиенты

200 г сушеных грибов, 1 головка лука, соль, перец, 100 г сливочного масла или ⅓ стакана растительного масла

Способ приготовления

200 г сушеных боровиков сварить до мягкости, мелко изрубить; мелко изрубленную луковицу поджарить в 2 ложках масла, смешать с грибами, опять поджарить, посолить, положить перца. В пост можно поджарить грибы на растительном масле.

На пирожки использовать половину фарша.

Литовский картофельный пирог «виртиняй»

Ингредиенты

Для теста 1 ст. муки, 1 яйцо, 2 сырых желтка, соль

Для начинки

8 картофеля, 100 г свиного сала, ½ ст. сметаны, 2 головки лука, 5 ч. л. молотого черного перца, соль

Способ приготовления

Из муки, яиц, соли замесить крутое тесто, разрезать его на квадраты 6 × 6 см. Вода не используется совершенно.

Сырой очищенный картофель для начинки натереть на мелкой терке, тщательно отжать, перемешать с поджаренным луком и салом, посолить, поперчить. Начинить «Виртиняй» и отварить в подсоленной воде (10 минут).

Подавать с соусом из растопленного сала со шкварками и сметаной.

Пирог с грибами

Ингредиенты

500 г свежих грибов или 1 горсть сушеных грибов, 1 ст. вареного риса или гречки, 1 головка лука, растительное масло, соль

Способ приготовления

Грибы отварить (сушеные предварительно замочить на 2–4 часа в холодной воде), нарезать и обжарить вместе с луком в растительном масле. Смешать с отварным рисом или гречкой. Пирог сформовать закрытый, четырехугольной формы.

Пирог с изюмом и орехами

Ингредиенты

1 ст. муки, 1 ст. грецких орехов, крахмал, 200 г сливочного масла, ¾ ст. сахара, ¾ ст. изюма, 2 ст. л. ликера или коньяка, 3 яйца

Способ приготовления

Изюм промыть и пропитать ликером или коньяком. Масло с сахаром растереть деревянной ложкой. Добавить постепенно желтки, изюм, орехи, муку, крахмал, взбитые белки и все перемешать.

Положить тесто в хорошо смазанную маслом и посыпанную мукой форму или на противень с высокими краями. Выпекать при температуре 180–200 °С 25–35 минут.

Пирог из постного дрожжевого теста

Ингредиенты

1,2 кг муки, 2 ст. теплой воды, ¾—1 ст. растительного масла, 30–40 г дрожжей, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи растворить в ½ стакана теплой воды и поставить в теплое место. Когда дрожжи вспенятся, из указанных продуктов замесить тесто, прикрыть полотенцем и поставить в теплое место. Дважды сделать обминку и сформовать пирог. Тесто для донышка раскатать толщиной 1 см, перенести на противень, смазанный растительным маслом, расправить, уложить начинку. Сверху прикрыть вторым слоем теста, раскатанным потоньше – 7–8 мм, наколоть вилкой.

Если начинка сочная, в середине пирога сделать отверстие, чтобы он не лопнул от пара во время выпекания. По желанию можно оставить небольшой кусочек теста, тонко его раскатать и вырезать ножом или формочкой различные украшения – полосочки, листики, ягодки, цветки и т. д.

Поверхность пирога смазывают крепким сладким чаем при помощи кисточки, сверху украшают подготовленными фигурками, снова смазывают чаем и выпекают в духовке при температуре 180 градусах до готовности.

После выпечки пирог хорошо смазать кисточкой кипяченой водой, накрыть полотенцем и дать «отдохнуть». Очень хорошо ставить тесто не на воде, а на рисовом отваре – тесто тогда получается особенно белым.

Пирог с ревенем

Ингредиенты

1 кг ревеня, 1 ст. сахара, 1–2 ст. л. крахмала или муки, корица

Способ приготовления

Ревень вымыть, очистить от кожицы, нарезать кружочками, смешать с сахаром, корицей и крахмалом. Тесто раскатать толщиной 1 см, сделать бортик, выложить на середину начинку. Вырезать длинные полоски, свить из них «веревочки», уложить на пирог в виде решетки и по бортику. Смазать сладким крепким чаем и выпекать.

Пирог со щавелем

Ингредиенты

300—400 г щавеля, ½ ст. сахара, 1 ст. л. муки или крахмала

Способ приготовления

Листья щавеля вымыть, высушить на полотенце, мелко нарезать, смешать с сахаром и мукой или крахмалом. Испечь закрытый пирог.

Пирог с морковью сладкий

Ингредиенты

5—6 морковок, ½ ст. сахара, 2 ст. л. растительного масла, 1 горсть изюма, по желанию – немного орехов, соль

Способ приготовления

Морковь, натертую на средней терке, потушить в растительном масле с 2–3 столовыми ложками воды, добавить сахар, изюм, если есть – измельченные орехи.

Пирог с такой начинкой хорош и открытый, и закрытый.

Пирог с морковью несладкий

Ингредиенты

5—6 морковок, 2 головки лука, соль, растительное масло

Способ приготовления

Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать половинками колечек, все обжарить в масле до готовности. Пирог выпекать закрытым.

Пирог с курагой

Ингредиенты

200—300 г кураги, 2 ст. л. сахара, корица и измельченные орехи по вкусу

Способ приготовления

Курагу залить кипятком и дать размякнуть. Вынуть, дать стечь жидкости, разделить курагу вдоль на половинки и выкладывать ими поверхность теста, раскатанного до толщины 1 см, посыпать сахаром, можно корицей и толчеными орехами. Другую часть теста раскатать и нарезать на полоски, свить веревочкой и уложить поверх пирога, по бортику тоже положить веревочку.

Рулет с сухофруктами

Ингредиенты

По 1 полной горсти кураги, изюма, чернослива, яблок, орехов, 1 стакан сахара

Способ приготовления

Сухофрукты слегка отварить в небольшом количестве воды с сахаром, вынуть, дать стечь сиропу, охладить. Чернослив очистить от косточек, курагу разделить на половинки, орехи истолочь, все вместе смешать с сахаром.

Тесто раскатать пластом толщиной около 7–8 мм, выложить на него начинку, припорошить ее мукой и свернуть рулетом. Выпекать на среднем огне, проколов в нескольких местах ножом и смазав сладким крепким чаем.

Поверхность рулета можно посыпать корицей, смешанной с сахаром.

Пирог с клюквой

Ингредиенты

1 ст. клюквы, 1 ст. сахара, 3 ст. л. крахмала

Способ приготовления

Клюкву с сахаром пропустить через мясорубку. Тесто разделить на кусочки весом около 100 г, раскатать и на середину каждого выложить по ложке начинки. Хорошо защипнуть края и укладывать в круглую форму швом вниз на некотором расстоянии друг от друга, не очень плотно. Дать расстояться и выпекать на среднем огне. Отдельные булочки соединятся в пирог, который многие называют «дружная семейка». Остывший пирог можно посыпать через ситечко сахарной пудрой. Такой пирог можно приготовить с любой другой фруктовой или ягодной начинкой либо с начинкой из джема.

Пирог с яблоками (открытый)

Ингредиенты

6—7 крупных яблок, ⅔ ст. сахара, корица

Способ приготовления

Яблоки очистить и нарезать на четвертинки, вынуть семечки и разрезать еще раз пополам. Полученные толстые дольки яблок выкладывать на раскатанный до толщины 1 см пласт теста, приподнять бортик и украсить его «веревочкой» из теста. Посыпать сахаром и корицей.

Пирог с яблоками (закрытый)

Ингредиенты

6—7 яблок, ⅔ ст. сахара, корица, ½ ст. изюма, крахмал

Способ приготовления

Яблоки очистить, нарезать на небольшие ломтики, добавить изюм, сахар, 2–3 ст. л. воды и потушить на маленьком огне под крышкой. Дать испариться лишней жидкости. Затем слегка охладить и добавить крахмал.

Остывшую начинку выкладывать ровным слоем на раскатанный пласт теста, закрыть другим, более тонким пластом и хорошо защипнуть края. Наколоть в нескольких местах и выпекать. Можно посыпать сахарной пудрой.

Пирог московский с вареньем

Ингредиенты

1 кг муки, 100 г сахара, 70 г сливочного масла или маргарина, 20 г дрожжей, соль, 500 мл воды, 600 г варенья для начинки

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом. Формуют эти пироги открытыми, полуоткрытыми или закрытыми и выпекают в гладких или гофрированных плоских формах.

Для приготовления открытого пирога раскатать лепешку, положить в форму, смазанную маслом, на лепешку нанести слой варенья. Края лепешки сделать немного выше середины формы, чтобы при выпекании не вытекло варенье. После полной расстойки края пирога смазать яйцами.

Пирог полуоткрытый приготовить так же, как и открытый, но только для каждого пласта взять ¾ теста, полагающегося по норме, а ¼ раскатать пластом толщиной 3–5 мм и разрезать на полоски шириной 1 см.

На пласт теста нанести фруктовую начинку и расположить на ней тонкие полоски теста крест-накрест, в виде сетки. После полной расстойки полоски теста смазать яйцами.

Для приготовления закрытого пирога кусок теста разделить пополам и раскатать две лепешки. Одну лепешку уложить в смазанную маслом форму и нанести слой варенья, который покрыть другой лепешкой. Поверхность смазать яйцами.

Из обрезков теста при помощи ножа или выемки сделать украшения в виде листьев, звезд и уложить на пирог.

Пирог именинный

Ингредиенты

400 г муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. л. молока, 1–1,2 кг варенья, немного цукатов

Способ приготовления

Растопить масло и смешать его с мукой, прибавив 2 сырых яйца; полученное тесто разделить на три части, раскатать каждую часть в лепешку величиной в предполагаемый пирог, положить их на смазанный маслом железный лист и выпекать, предварительно смазав их яйцом, смешанным с молоком. Когда лепешки поспеют, положить одну на металлическое блюдо, промазать вареньем, прикрыть другой лепешкой и уложить какое-нибудь другое варенье или пюре из яблок с сахаром и накрыть третьей лепешкой.

Затем заглазировать верх и поставить на короткое время в духовку, чтобы подсохла глазурь; вынув из духовки, украсить верх по своему вкусу разными цукатами, конфетами, вареньем, мармеладом и проч., а посередине можно сделать из желе вензель именинника или именинницы.

Charlotte russe Шарлотка

Ингредиенты

3 яйца, 1 ст. сахара, 1 ст. муки, ½ пакетика разрыхлителя, 2–3 средних яблока, 5–6 ягод вишни без косточек (по желанию), 2 ч. л. корицы

Способ приготовления

Яблоки очистить от кожуры. Разрезать пополам, вырезать семечки. Затем нарезать средними кусочками. Кусочки яблок перемешать с корицей.

Муку просеять и смешать с разрыхлителем.

Яйца взбить венчиком. Взбивать их следует достаточно долго, пока яичная масса не посветлеет и не увеличится в объеме где-то в три раза. Аккуратно, не прекращая взбивания, ввести сахар. Продолжить взбивание еще некоторое время, но недолго.

Теперь осталось добавить муку. Добавлять надо порциями, продолжая взбивать и превращая массу в однородную. Тесто должно получиться консистенции не слишком густой сметаны.

Форму надо смазать сливочным маслом. Поверхность формы равномерно посыпать манной крупой или панировочными сухарями (можно и мукой).

На форму надо вылить немного теста и, вращая ее, распределить тесто по всей поверхности. Выложить на тесто равномерно кусочки яблок. Сверху залить остатками теста. Потом (если есть вишня без косточек) раскладываем ягоды вишни по всей поверхности. Если вишня замороженная, то можно ее не размораживать.

Выпекать шарлотку надо в духовке. Если духовка электрическая, то предварительно нагревать ее не обязательно.

Если духовка газовая, то ее следует хорошенько прогреть перед тем, как ставить пирог. Температура запекания – 170–180 градусов.

Выпекается шарлотка минут за тридцать. После чего можно проверить готовность зубочисткой или спичкой. Если на зубочистке не осталось теста, шарлотка испеклась. Выключить духовку и дать вашей шарлотке там еще немного постоять (7—10 минут).

Вынув ее, надо аккуратно потрясти форму, чтобы шарлотка отлепилась от краев формы, и выложить ее на плоское блюдо.

Сверху посыпать сахарной пудрой. Можно смешать сахарную пудру с корицей.

Варианты начинок для шарлотки.

На этапе добавления сахара можно добавить и размолотую

шоколадку. Лучше для этого использовать молочный шоколад как с начинкой (орехи, изюм), так и без.

В шарлотку можно добавить кусочки груши (¼—⅕ часть от общего количества яблок).

К яблочной начинке можно добавить черную смородину (замороженную или свежую).

С яблочной начинкой будет неплохо сочетаться и клубника (измельченная).

Не испортят вкуса яблочной шарлотки и несколько ягод брусники.

Пирог с мучной крошкой

Ингредиенты

Для теста

800 г муки, 100 г сахара, 100 г столового маргарина, 20 г дрожжей, 300 мл молока, 1 г кардамона, 1 г лимонной эссенции, 10 г соли, 5 яиц

Для мучной крошки

200 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 яйцо (желток), 2 г ванильной пудры

Способ приготовления

Тесто приготовить опарным способом.

Раскатать пласт толщиной 1 см, положить на противень, смазанный маслом, поверхность пласта смазать яйцом, посыпать мучной крошкой, дать полную расстойку и выпекать при 210–230 °С. Остывший пирог разрезать на порционные куски.

Для приготовления мучной крошки сливочное масло, сахар, муку, яичные желтки и ванильную пудру тщательно растереть и протереть через редкий грохот.

Если крошка при растирании сделалась пластичной, то ее нужно охладить или добавить муки, и наоборот, если не вся мука растирается в крошку, следует добавить масло или яичные желтки.

Пирог с заварным кремом

Ингредиенты

Для теста

3 кг муки, 700 г сахара, 500 г столового маргарина, 100 г дрожжей, 1 л молока, 10 яиц

Для крема

200 г муки, 1 л молока, 200 г сахара, 8 яиц, ванилин

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое тесто. Готовое тесто раскатать пластом толщиной 1 см и положить пласт на противень, смазанный маслом; дать полную расстойку и смазать поверхность теста яйцом.

Наполнить заварным кремом кондитерский мешок с гладкой трубочкой диаметром 6–8 мм и выпустить крем через пирог (с угла на угол) прямыми линиями на расстоянии 1 см одна от другой.

Выпекать при температуре 250 °С.

Рулет с зеленью

Ингредиенты

0,5 кг теста, 3–4 ст. л. растительного масла, по ½ пучка разной зелени (киндзы, укропа, петрушки), 1 пучок зеленого лука

Способ приготовления

Тесто раскатать в виде прямоугольника толщиной 1 см, смазать растительным маслом, посыпать рубленой зеленью и слегка подсолить. Свернуть рулет и аккуратно переложить его на лист. Можно посыпать его сверху тмином, наколоть в нескольких местах ножом, смазать крепким чаем.

Пирог глазированный

Ингредиенты

Для теста

600 г муки, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 1–2 яйца, 10 г дрожжей, 30 г изюма, 250 мл воды, соль

Для сиропа

75 г сахара, 5 мл коньяка, 70 мл воды Для помадки 40 г сахара, 10 мл воды

Способ приготовления

Дрожжевое опарное тесто с изюмом разделить на куски весом по 1 кг, которые в свою очередь разрезать на четыре равных кусочка.

Раскатать их жгутами длиной 40 см и уложить все четыре жгута в смазанные маслом специальные формы (дно этих форм состоит из четырех полуцилиндров).

После полной расстойки выпекать пирог в течение 15 минут при 210–220 °С. Через 6– 12 часов после выпечки пирог пропитать ароматизированным сиропом.

Пирог с повидлом или джемом

Ингредиенты

500 г муки, 35 г сахара, 30 г маргарина, 30 г яиц или меланжа, 15 г дрожжей, 200 мл воды, соль, 350 г повидла или джема

Способ приготовления

Раскатать из дрожжевого теста пласт толщиной 1 см, положить на противень, смазанный маслом, и выровнять.

Джем или повидло подогреть, нанести его на пласт теста и уложить сверху крест-накрест полоски теста.

После полной расстойки пирог смазать яйцами, выпечь при 230–240 °С, охладить и разрезать на порции весом по 75—100 г.

Пирог московский с творогом

Ингредиенты

Для теста

500 г муки, 60 г сахара, 50 г сливочного масла или маргарина, 10 г дрожжей, 250 мл воды, 1 яйцо для смазки пирога, соль

Для начинки

творог – 1 кг, сахара 300 г, муки 30 г, 2 яйца, ванилин

Способ приготовления

Из опарного теста сформовать открытый или полуоткрытый пирог. Начинку приготовить из творога, сахара и ванилина.

Края и всю поверхность пирога смазать яйцом, дать полную расстойку и выпекать при 215–225 °С.

Пирог московский со свежими фруктами

Ингредиенты

Для теста

250 г муки, 25 г сахара, 15 г сливочного масла, 5 г дрожжей, 150 мл воды, соль

Для желе

200 г сахара, 10 г агар-агара, 100 мл воды

Для начинки

По 700 г яблок, груш, персиков

Способ приготовления

Дрожжевое тесто приготовить опарным способом. Разделить готовое тесто на куски весом по 200 г, скатать в форме шара и через 5 минут раскатать скалкой круглую лепешку толщиной 0,4–0,6 см. Положить лепешку в форму, смазанную маслом, так, чтобы края лепешки закрывали изнутри края формы. Формы могут быть с гладкими краями или гофрированные.

Тесто, уложенное в форму, оставить для расстойки; через 20–30 минут смазать яйцами, проколоть в нескольких местах палочкой, выпекать в течение 15–20 минут при 215–225 °С и затем охладить.

Подготовленные яблоки, груши и персики нарезать на дольки или ломтики, перемешать с сахаром, предназначенным для желе, и оставить на 3–4 часа для насыщения фруктов сахаром и отделения сока.

Для приготовления желе агар-агар промыть, добавить воду по норме и варить 5–8 минут до полного растворения, процедить, немного охладить, добавить сок от фруктов, а фрукты красиво уложить на пирог. Когда желе остынет и сделается немного тягучим, залить пирог коричневым желе.

Домашний пирог с маком

Ингредиенты

Для теста

380 г муки, 100 г сахара, 150 г сливочного маргарина, 140 г меланжа, 25 г дрожжей, 60 мл воды, соль

Для начинки

90 г мака, 30 г сахара, ½ ч. л. меда

Для сиропа

30 г сахара, 20 мл воды, 20 мл вина

Для помадки

60 г сахара, 20 мл воды, ½ ч. л. какаопорошка, 100 г меланжа для смазки

Способ приготовления

Кусок домашнего опарного теста раскатать толщиной 1,5–2 см и разрезать на длинные полосы шириной 12–13 см.

На полосы теста уложить подготовленный фарш из мака и закрутить их в виде рулетов. Разрезать рулеты на куски по 100 г и положить на ребро на противень, смазанный маслом.

При изготовлении крупных весовых изделий рулет, не разрезая на порционные куски, завернуть в спираль.

После полной расстойки изделия смазать водой и выпекать: мелкие изделия – при 240–250 °С, а крупные – при 220–230 °С.

После выпечки и остывания рулет промочить в заранее приготовленным сиропе, а затем заглазировать шоколадной помадкой.

Московский пирог со свежими ягодами

Ингредиенты

Для теста

250 г муки, 25 г сахара, 15 г сливочного масла или маргарина, 5 г дрожжей, 150 мл воды, соль

Для начинки

650 г клубники, малины, вишни

Для желе

250 г сахара, 5 г агар-агара, 120 мл воды

Способ приготовления

Этот пирог готовится так же, как и пирог со свежими фруктами.

Для начинки применяются: клубника, малина, вишня – всего 650 г, остальные ингредиенты те же, что и в предыдущем рецепте.

Блины

Блины из дрожжевого теста

Дрожжевое тесто можно приготовить двумя способами: опарным и безопарным. На опарный способ затрачивается больше времени, но зато тесто, приготовленное таким образом, вкуснее и сдобнее. Для приготовления опары возьмите ½—¾ всей жидкости, подогрейте ее и растворите в ней дрожжи. Затем всыпьте половину всей муки, хорошо размешайте деревянной ложкой, посыпьте мукой и поставьте подходить в теплое место на 3 часа, за это время опара должна увеличиться в объеме минимум в три раза. Затем подогрейте остаток жидкости, растворите в ней сахар, соль и добавьте взбитые яйца. Вылейте эту смесь в опару, добавьте остаток муки, положите масло и деревянной ложкой размешивайте до тех пор, пока масса не станет однородной. По густоте тесто должно получиться как хорошая сметана. Оставьте его на 2 часа в теплом месте, чтобы оно подходило, и при необходимости несколько раз «опускайте». Начиная печь блины, не размешивайте готовое тесто.

Безопарный способ гораздо проще, так как вам не надо замешивать тесто в несколько приемов. Возьмите полную дозу жидкости, подогрейте и разведите в ней дрожжи, соль и сахар, добавьте яйца и масло. Затем всыпьте всю муку, тщательно размешайте деревянной ложкой, чтобы не было комочков, и поставьте подходить в теплое место на 3–4 часа. В течение этого времени тесто трижды «опустите», а начиная печь блины, не встряхивайте и не размешивайте его.

Блины «Пышные»

Ингредиенты

5 ст. муки, 5 ст. молока, 5 яиц, 5 ст. л. сахара, 50 г дрожжей, 2 ч. л. соли, 100 г сливочного масла

Способ приготовления

Возьмите 2 стакана теплого молока и разведите в нем дрожжи. Добавьте 3 стакана муки, размешайте и поставьте в теплое место на 40–50 минут. За это время опара должна увеличиться в объеме в три раза. В готовую опару добавьте соль, сахар, молоко и оставшуюся муку, хорошенько размешайте и оставьте в теплом месте на 30 минут. Затем, не размешивая тесто, по одному добавляйте яйца, а в заключение тонкой струйкой влейте растопленное сливочное масло и только потом тщательно вымесите тесто и оставьте его подходить на 50–70 минут, в течение которых трижды «опускайте» тесто. Последний раз сделайте это за 10–15 минут до выпечки. Пеките блины на небольших сковородках с толстым дном, смазывая их тонким слоем масла.

Блины «Солнечные»

Ингредиенты

3 ст. пшеничной муки, 2 ст. гречневой муки, 4 яйца, 4 ст. молока, 50 г растительного масла, 60 г дрожжей, соль, сахар

Способ приготовления

Смешайте пшеничную и гречневую муку, добавьте в нее соль и сахар. Молоко подогрейте, растворите в нем дрожжи и ½ всей муки. Дайте опаре подойти в течение 40 минут и добавьте в нее взбитые яйца с молоком. Размешайте и оставьте еще на 10 минут. Затем всыпьте остаток муки, влейте масло и дайте тесту еще раз подойти. Не размешивая подошедшее тесто, выпекайте блины на маленьких чугунных сковородках.

Блины «Заварные»

Ингредиенты

4 ст. муки, 4 ст. молока, 5 яиц, 50 г дрожжей, 30 г топленого масла, соль, сахар, 30 г растительного масла

Способ приготовления

Приготовьте опару из трех стаканов молока, дрожжей и ⅔ всей муки, дайте ей подойти в течение 2 часов. Затем всыпьте оставшуюся муку, соль, сахар, влейте топленое масло и тщательно размешайте. Дайте тесту один раз подняться в теплом месте. Нагрейте оставшееся молоко почти до кипения, «заварите» им поднявшееся тесто, хорошенько вымесите, накройте полотенцем и оставьте подходить еще на 1 час. Выпекайте блины, смазывая сковородку растительным маслом.

Блины «Золотая масленица»

Ингредиенты

5 ст. молока, 6 ст. муки, 7 яиц, 80 г дрожжей, соль, сахар, ½ стакана топленого масла

Способ приготовления

Приготовьте безопарное тесто на 4 стакана молока и дайте ему трижды подойти, обминая его деревянной ложкой. Затем «заварите» тесто оставшимся молоком, размешайте и дайте ему подойти последний раз, после чего выпекайте блины на раскаленных сухих сковородках.

Блины «Гречневые»

Ингредиенты

4 ст. молока, 3 ст. гречневой муки, 1 ст. пшеничной муки, 50 г топленого масла, 5 яиц, соль, 50 г сахарной пудры, 50 г дрожжей

Способ приготовления

Разведите дрожжи в двух стаканах теплого молока, добавьте по одному стакану гречневой и пшеничной муки, предварительно тщательно просеяв ее через волосяное сито, размешайте и оставьте в теплом месте на 2 часа. После этого желтки отделите от белков и смешайте их с солью, сахаром, оставшимся молоком и топленым маслом. Подмешайте эту массу к подошедшей опаре, добавьте остальную гречневую муку и вымесите гладкое тесто без комочков. Дайте тесту для подъема еще 30–40 минут, затем яичные белки взбейте в крутую пену и осторожно перемешайте с подошедшим тестом. Чугунную сковородку раскалите, смажьте растительным маслом и выпекайте на ней блины, разливая тесто маленьким половником. Готовые блины смазывайте топленым маслом.

Блины «Взбитые»

Ингредиенты

2 ст. молока, 2 ст. муки, 6 яиц, ½ ст. сахара, соль, 50 г топленого масла

Способ приготовления

Отделите белки и взбейте их с сахаром в тугую пену. Желтки перемешайте с молоком, солью, маслом и мукой, взбейте миксером на высокой скорости. Выложите взбитые белки в готовое тесто, осторожно перемешайте ложкой. Выпекайте блины на смазанной маслом сковородке и складывайте на подогретую тарелку, посыпая каждый блин сахаром.

Блины «Идеал»

Ингредиенты

6 ст. молока, 2 ст. пшеничной муки, 3 ст. гречневой муки, 80 г дрожжей, 4 яйца, сахар, соль, топленое масло

Способ приготовления

В пяти стаканах теплого молока разведите дрожжи, добавьте по два стакана пшеничной и гречневой муки, размешайте и дайте подняться в теплом месте. Затем всыпьте 1 стакан гречневой муки и опять поставьте в теплое место на 20 минут. Когда тесто поднимется, «заварите» его 1 стаканом почти кипящего молока, размешайте и добавьте яйца, взбитые с солью и сахаром. Дайте тесту устояться в течение 15–20 минут и выпекайте на раскаленной сковородке, смазывая ее топленым маслом.

Блины «Сливочные»

Ингредиенты

2 ст. молока, 2 ст. сливок, 5 ст. просеянной пшеничной муки, 5 яиц, 60 г дрожжей, соль, сахар

Способ приготовления

В подогретом молоке растворите дрожжи, добавьте один стакан сливок и всю муку, хорошенько размешайте деревянной ложкой и дайте постоять в теплом месте 2–3 часа. Отделите белки от желтков, желтки разотрите с солью и добавьте их в тесто, а белки остудите и взбейте в крепкую пену. Сливки взбейте с сахаром, смешайте со взбитыми белками и добавьте в готовое тесто. Пеките блины на маленьких сухих сковородках.

Блины «Овсяные»

Ингредиенты

3 ст. овсяных хлопьев «Геркулес», 5 ст. молока, 4 яйца, 50 г дрожжей, 30 г сливочного масла, сахар, соль, растительное масло

Способ приготовления

Возьмите половину молока и сварите жидкую овсяную кашу. Остудите ее, протрите через сито. Остальное молоко подогрейте, разведите в нем дрожжи и смешайте его с протертой кашей. Добавьте яйца, сахар, соль и сливочное масло, тщательно перемешайте и оставьте в теплом месте на 30–40 минут. Выпекайте блины на небольшой сковородке, поджаривая их только с одной стороны.

Эти блины просто идеально подходят для приготовления шарлоток, блинниц и фаршированных блинов, кроме того, их можно использовать в кулебяках для прокладывания различных слоев фарша.

Блины «Пшенные»

Ингредиенты

1 ст. промытого пшена, 1 ст. пшеничной муки, 4 ст. молока, 60 г дрожжей, 5 яиц, соль, сахар, растительное масло

Способ приготовления

Перемешайте пшено и муку, залейте эту смесь тремя стаканами молока и сварите негустую кашу. Подогрейте один стакан молока и растворите в нем дрожжи. Взбейте яйца с солью и сахаром в негустую пену. Смешайте все компоненты так, чтобы не было комочков, и поставьте подходить в теплом месте на 1–2 часа. Когда тесто подойдет, не размешивая его, выпекайте толстые блины, складывайте их на подогретую тарелку и поливайте растопленным сливочным маслом.

Блины «Манные»

Ингредиенты

1 ст. манной крупы, 5 ст. молока, 1 ст. муки, 40 г дрожжей, 4 яйца, 50 г сливочного масла, соль, сахар, растительное масло

Способ приготовления

Сварите негустую манную кашу на три стакана молока со сливочным маслом и остудите ее. В двух стаканах подогретого молока разведите дрожжи, сахар и соль, вылейте в манную кашу и хорошо размешайте. Взбейте яйца миксером и добавьте в готовое тесто. Дайте тесту подняться в теплом месте в течение 2 часов и выпекайте блины на чугунной сковородке, смазанной растительным маслом.

Эти блины лучше всего подавать с сахаром или вареньем, можно также со сладким творогом, но только не с икрой и не с рыбой.

Блины «Рыбацкие»

Ингредиенты

2 ст. муки, 400 г картофеля, 3 ст. молока, 50 г дрожжей, соль, 1 ст. л. сахара, растительное масло

Способ приготовления

Подогрейте молоко и разведите в нем дрожжи, добавьте муку, соль и сахар. Картофель почистите, натрите на мелкой терке и смешайте с тестом. Оставьте тесто подходить в теплом месте. Когда оно поднимется, жарьте блины на растительном масле, сильно нагрев сковородку.

К блинам, приготовленным по этому рецепту, прекрасно подойдет соленая начинка.

Все рецепты блинов, которые мы предложили вашему вниманию, рассчитаны на обязательное использование дрожжей. Но существует великое множество рецептов, в которых вы можете прекрасно обойтись и без них, заменив их взбитыми яичными белками или просто положив пищевую соду.

Блины «Императорские»

Ингредиенты

300 г сливочного масла, 7 яичных желтков, 200 г муки, 3 ст. сливок, 1 ст. сахара, 5 яичных белков

Способ приготовления

Сливочное масло растопите, снимите пену, остудите. Добавьте сахар и яичные желтки, поставьте на лед и взбивайте миксером до тех пор, пока не появится пена. Разведите муку в трех стаканах сливок, прокипятите и, остудив, добавьте в желтково-масляную смесь. Белки охладите на льду и миксером взбейте в крепкую пену. Осторожно мешая деревянной ложкой, введите взбитые белки в тесто. Разогрейте чугунную сковородку и выпекайте на ней блины, не переворачивая их, а только осторожно стряхивая готовые блины на тарелку.

Блины «Шелковые»

Ингредиенты

3 ст. муки, 2 ст. кефира, 1 ст. сметаны, 4 яйца, соль, сахар, сливочное масло

Способ приготовления

Смешайте кефир со сметаной, всыпьте муку и размешайте до гладкости. Взбейте миксером яйца с солью и сахаром в крепкую пену. Смешайте подготовленные компоненты и жарьте блины на сливочном масле.

Блины «Красно солнышко»

Ингредиенты

1 ст. пшеничной муки, 1 ст. кукурузной муки, 3 ст. молока, 5 яиц, соль, ½ ст. сахара, топленое масло

Способ приготовления

Смешайте пшеничную и кукурузную муку и заварите ее горячим молоком. Яичные желтки разотрите с сахаром до белизны, добавьте ½ всего топленого масла и смешайте с заварной мукой. Белки охладите, смешайте с солью и миксером взбейте в устойчивую крепкую пену. Осторожно выложите белковую пену в готовое тесто и перемешайте деревянной ложкой. Выпекайте блины на смазанной топленым маслом сковородке. Правильно приготовленные блины должны быть золотисто-красного цвета.

Блины «Скороходы»

Ингредиенты

3 ст. муки, 3 ст. молока, 3 яйца, 30 г топленого масла, 3 ст. л. сахара, соль, 1 ч. л. соды, 1 ч. л. лимонной кислоты

Способ приготовления

Разотрите яйца с солью, сахаром и топленым маслом, влейте в них молоко. Соду тщательно размешайте с мукой и смешайте с яично-молочной смесью. Следите, чтобы в тесте не было комков. Лимонную кислоту разведите в 2 ст. л. теплой воды и быстро смешайте с готовым тестом. Не медля ни минуты, выпекайте блины на смазанной маслом сковородке.

Сметанные блины «Минутка»

Ингредиенты

3 ст. сметаны, 1 ст. гречневой муки, 2 ст. пшеничной муки, 5 яиц, сахар, соль, 2 ч. л. соды, 2 ч. л. лимонной кислоты, растительное масло

Способ приготовления

Сметану перемешайте с сахаром, солью, яйцами и содой, добавьте немного растительного масла. Пшеничную и гречневую муку перемешайте, добавьте лимонную кислоту. Миксером взбейте сметану и муку так, чтобы на поверхности появилась пена. Жарьте блины на растительном масле.

В русской кухне существуют также блины с припеком. Припек обычно никогда не готовился специально, для него использовали те продукты, которые были под рукой. В одной из русских сказок говорится о нерадивой хозяйке, которая стала печь блины, а сковородку помыть от остатков пищи забыла. Муж увидел получившиеся блины, рассердился и хотел наказать жену за то, что она не чисто готовит. А жена не растерялась, взяла блин, стала его есть и приговаривать: «Не так пышен блинок, зато вкусен припек!» С тех пор и повелось печь блины с припеком. Блинное тесто при этом готовилось из пшеничной, гречневой муки или из смеси пшеничной и гречневой муки. Припек можно добавить в блинное тесто и размешать, тогда блины пекут с двух сторон. Есть и другой способ: можно класть припек на сковородку, а поверх припека наливать тесто, в этом случае блины запекают только с одной стороны.

Блины с яично-луковым припеком «Бабушкины сказки»

Ингредиенты

3 ст. молока, 3 ст. пшеничной муки, 4 яйца, 60 г дрожжей, соль, сахар, 50 г топленого масла, 1 пучок зеленого лука, 4 крутых яйца

Способ приготовления

Лук и крутые яйца мелко изрубите, смешайте с 20 г топленого масла. Замесите опарным способом тесто и добавьте в него готовый припек. Сковороду смажьте топленым маслом и жарьте блины с двух сторон на не очень сильном огне, чтобы припек не пригорел.

К яично-луковым блинам лучше всего подавать густую деревенскую сметану, но можно и майонез.

Блины с капустой «Иван-да-Марья»

Ингредиенты

4 ст. муки, 3 ст. молока, 4 яйца, 50 г дрожжей, соль, сахар, растительное масло, 300 г белокочанной капусты, сливочное масло, ½ пучка петрушки

Способ приготовления

Заведите тесто безопарным способом и дайте ему подняться. Капусту нашинкуйте, перетрите с солью и обжарьте на сливочном масле. Петрушку мелко нарежьте и смешайте с тушеной капустой. Подготовленный припек выложите в тесто, размешайте и жарьте блины на растительном масле.

Блины «Морковные»

Ингредиенты

2 ст. молока, 2 ст. муки, 3 яйца, 50 г дрожжей, соль, сахар, топленое масло, 200 г моркови

Способ приготовления

Из молока, муки, дрожжей, яиц и соли замесите безопарное тесто и оставьте его подходить в теплом месте. Тем временем почистите морковь и натрите ее на крупной терке. Сложите тертую морковь в кастрюльку, добавьте 30 г топленого масла, 4 ст. л. сахара и тушите на маленьком огне 20 минут. Морковный припек смешайте с тестом и выпекайте блины на смазанной топленым маслом сковороде.

Морковные блины будут еще вкуснее, если вы подадите к ним варенье из крыжовника или из красной смородины.

Блины с черемухой «Уральские самоцветы»

Ингредиенты

4 ст. муки, 4 ст. молока, 5 яиц, 70 г дрожжей, соль, ½ ст. сахара, 1 ст. молотой черемухи, растительное масло

Способ приготовления

Черемуху залейте двумя стаканами кипятка и оставьте на 70–80 минут, чтобы вся вода впиталась. Когда это произойдет, добавьте в черемуху ½ ст. сахара. Замесите опарным способом блинное тесто. Когда оно будет готово, смешайте его с черемуховым припеком и жарьте блины с двух сторон на растительном масле.

К блинам с черемухой подавайте сметану с сахаром или черничный кисель.

Блины «Рыбники»

Ингредиенты

1 ст. пшеничной муки, 1 ст. гречневой муки, 3 ст. молока, 2 яйца, соль, 2 ст. л. сахара, 50 г дрожжей, 300 г рыбы или 1 баночка рыбных консервов, 1 головка лука, черный молотый перец, растительное масло, сливочное масло

Способ приготовления

Заведите блинное тесто безопарным способом и дайте ему настояться в течение 50–70 минут. Тем временем подготовьте припек. Если вы готовите его из сырой рыбы, то проверните ее через мясорубку, посолите, поперчите и обжарьте на растительном масле. Если же вы используете рыбные консервы, то просто разомните их вилкой, не сливая жидкость. Лук мелко порубите, обжарьте его в масле и смешайте с приготовленной рыбой. Разогрейте сковородку, на которой вы будете печь блины, ложкой выкладывайте припек на сковороду и заливайте его блинным тестом. В данном случае пеките блины на маленьком огне, не переворачивая их. Складывайте готовые блины на подогретую тарелку, смазывая каждый блин сливочным маслом.

Блинчики

Блинчики «Кружевные»

Ингредиенты

4 ст. молока, 2 ст. муки, 5 яиц, 30 г дрожжей, соль, сахар, сливочное масло

Способ приготовления

Подогрейте молоко и растворите в нем дрожжи, добавьте соль и сахар. Муку просейте в миску, вылейте в нее молоко и хорошенько размешайте, чтобы не было комков. Дайте тесту один раз подняться в теплом месте и смешайте его со взбитыми яйцами. Маленькую сковородку раскалите, смажьте кусочком сливочного масла и жарьте на ней блинчики.

Блинчики «Зимние»

Ингредиенты

3 ст. молока, 2 ст. муки, 7 яичных белков, 50 г сахара, соль, топленое масло

Способ приготовления

В муку добавьте молоко и соль, миксером перемешайте до однородности. Яичные белки охладите и взбейте с сахаром в тугую пену. Смешайте тесто и взбитые белки и выпекайте блинчики очень тоненькими, смазывая сковородку маслом и наливая тесто маленьким половником.

Блинчики рисовые «Баттерфляй»

Ингредиенты

4 ст. молока, 3 ст. рисовой муки, 5 яичных белков, 5 яичных желтков, 50 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 50 г сливок, 3 ч. л. соли, ½ ст. сахара, топленое масло

Способ приготовления

В муку влейте растворенные в 3 стаканах теплого молока дрожжи и тщательно размешайте. Поставьте опару в теплое место подходить на 30–40 минут. Желтки разотрите с маслом и сахаром до белизны, смешайте с солью и сливками и влейте в опару. Дайте ей устояться в течение 30 минут. Затем подогрейте оставшееся молоко почти до кипения и заварите им блинное тесто. В заключение взбейте белки с сахаром и осторожно выложите их в готовое тесто. Жарьте блинчики на топленом масле, смазывая сковородку каждый раз.

Блинчики «Сахарные»

Ингредиенты

3 ст. молока, 1 ст. сахара, 2 ст. просеянной пшеничной муки, 6 яиц, соль, топленое масло

Способ приготовления

Замесите тесто из молока, муки, ½ ст. сахара, соли и яичных желтков. Миксером взбейте охлажденные белки с сахаром в крепкую пену и добавьте их в тесто, осторожно мешая деревянной ложкой, чтобы белки не осели. Принимаясь печь блины, следите за тем, чтобы сковорода не перегрелась. В противном случае сахар будет гореть – и блинчики получатся черными и будут плохо отставать от сковородки. Готовые блинчики смазывайте топленым маслом.

Надо сказать, что приготовление сахарных блинчиков – это своего рода кулинарный высший пилотаж, требующий от вас терпения и сноровки. Но, освоив этот рецепт, вы поймете, что ради этого стоило постараться. Сахарные блинчики необыкновенно вкусны: они такие же хрустящие, как вафли, но гораздо более нежные на вкус, а пропитавшись маслом, они просто тают во рту! Подавать к сахарным блинчикам лучше всего что-нибудь кисленькое: фруктовый кисель, простоквашу или лимонное желе. Если вы решите поставить рядом с ними мороженое, то это уже получится изысканный десерт. Но можно подать к блинчикам и простой чай, и они не проиграют во вкусе!

Блинчики заварные «По щучьему велению»

Ингредиенты

4 ст. молока, ½ ст. манной крупы, 1 ст. муки, 5 яиц, соль, сахар, 3 ст. л. сливочного масла, растительное масло

Способ приготовления

Сварите очень жидкую манную кашку; пока она еще горячая, добавьте сливочное масло. Остудите, положите в кашу соль, яичные желтки и муку и размешайте, чтобы не было комочков. Яичные белки взбейте с сахаром и осторожно добавьте в готовое тесто. Жарьте блинчики с двух сторон на растительном масле.

Блинчики молочные «Марья-искусница»

Ингредиенты

3 ст. молока, 2 ст. муки, 6 яиц, 4 ст. л. сахара, соль, растительное масло

Способ приготовления

Взбейте миксером яйца, разведите их молоком. Муку смешайте с сахаром и солью, соедините с яично-молочной смесью и продолжайте взбивать миксером в течение 10 минут. Тесто должно получиться очень жидким. Блинчики выпекайте с одной стороны. Когда блинчик будет готов, ножом проведите по краям сковородки, чтобы он отстал от краев, и стряхните его на тарелку.

Блинчики «Загадка»

Ингредиенты

4 ст. кефира или простокваши, 3 ст. муки, 5 яиц, 30 г дрожжей, сахар, соль, топленое масло

Способ приготовления

Один стакан кефира подогрейте, растворите в нем дрожжи, добавьте 5 ст. л. муки, размешайте и дайте подняться в тепле. Когда масса увеличится как минимум вдвое, прибавьте три стакана кефира и остальные ингредиенты, взбейте и дайте тесту еще раз подняться. Если тесто получилось слишком густым, добавьте еще некоторое количество кефира, чтобы оно стало жидким. Жарьте блинчики на топленом масле, так они будут гораздо вкуснее.

Блинчики «Лентяйка»

Ингредиенты

5 ст. простокваши, 4 ст. муки, 4 яйца, 5 ст. л. сахара, соль, 2 ч. л. соды, растительное масло

Способ приготовления

Эти блинчики смешиваются миксером, действовать надо очень быстро. Взбейте простоквашу и яйца, добавьте сахар, соль и растительное масло. Перемешайте муку с содой, влейте простоквашу и продолжайте взбивать еще 10–15 минут. Не медля ни секунды, начинайте жарить блинчики.

Этот рецепт удобен тогда, когда Вы очень спешите, ведь на смешивание теста уходит от силы 20 минут. Кроме того, вам не придется разыскивать по всем шкафчикам лимонную кислоту, потому что она здесь просто не нужна: сода погасится сама собой от кислой простокваши. И еще одно достоинство этого рецепта: вам не нужно будет смазывать сковородку маслом, потому что масло уже есть в тесте.

Блинчики «Невесомые»

Ингредиенты

3 ст. молока, 2 ст. сливок, 1 ст. пшеничной муки, 1 ст. гречневой муки, 4 яйца, соль, сахар, 2 ч. л. пищевой соды, сок ½ лимона, топленое масло

Способ приготовления

Смешайте сливки с молоком и замесите тесто с двумя стаканами муки, яйцами, солью, сахаром и содой. Дайте тесту отстояться 15–20 минут, затем выжмите сок из ½ лимона и добавьте его в тесто. Жарьте блинчики на топленом масле, переворачивая их с двух сторон.

Блинчики «День и ночь»

Ингредиенты

4 ст. молока, 3 ст. муки, 5 яиц, 1 пакетик сухих дрожжей, соль, сахар, 5 ст. л. какао, 50 г сливочного масла, топленое масло

Способ приготовления

Замесите тесто из всех компонентов (кроме какао). Дайте тесту два раза подняться в тепле, затем отделите половину теста и смешайте ее с какао. Выпекайте блинчики на топленом масле, наливая поочередно из одной и из другой миски, тогда готовая стопка блинов будет полосатой. Также вы можете готовить блинчики и на двух сковородках, попеременно складывая их на тарелку.

Подавайте «День и ночь» со взбитыми сливками или с густой сметаной.

А этот рецепт пришел в Россию из Германии еще в XVIII веке, вместе с немецкими переселенцами. Он, конечно, не завоевал большой популярности из-за того, что на Руси традиционно готовили блинчики по-другому. Но в некоторых семьях этот способ считают очень удачным и используют довольно часто. Если вы имеете склонность всегда пробовать приготовить что-нибудь новенькое, то этот рецепт – просто находка для вас. Несмотря на непривычные компоненты, вкус этих блинчиков вполне традиционен, но зато вы сможете потом похвастаться своим подругам, что приготовили настоящие немецкие пивные блинчики.

«Гретхен»

Ингредиенты

3 ст. темного пива «Балтика», 2 ст. муки, 4 яйца, 3 ст. л. сметаны, соль, сахар, растительное масло

Способ приготовления

Желтки отделите от белков и разотрите их с солью, сахаром и сметаной. Добавьте два стакана пива и всю муку, взбейте миксером, чтобы не было комочков. Оставшимся пивом разведите тесто до необходимой густоты. Белки охладите и взбейте в тугую пену, выложите ее в тесто и осторожно перемешайте, чтобы белки не осели. Пеките блинчики на смазанной растительным маслом сковородке, поджаривая их только с одной стороны.

Немецкие блинчики особенно хороши, если их нафаршировать мясом, печенью или рыбой и обжарить до образования хрустящей корочки.

Лаваш

Простой лаваш из дрожжевого теста

Ингредиенты

1 кг муки, 1 ч. л. дрожжей, 500 мл воды, соли по вкусу

Способ приготовления

Из муки, воды, дрожжей и соли замесите тесто и дайте ему подойти (если тесто очень плотное, добавьте воды до получения мягкого теста). Сделайте из теста маленькие шарики, накройте их полотенцем и оставьте для расстойки на 20–30 минут. Затем шарики раскатайте в тонкие лепешки и, перекидывая их с руки на руку, растяните еще как можно тоньше.

Каждую подготовленную лепешку уложите на нагретый металлический противень. Выпекайте в духовке при средней температуре до готовности с обеих сторон.

Лаваш на кисломолочной основе

Ингредиенты

1 ст. кефира, простокваши или сыворотки, муки для легко раскатывающегося теста, 1 ч. л. соды, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Из муки, кефира, соды, соли и растительного масла замесите тесто и поместите его на 30 минут в теплое место. Затем разделите тесто на части и раскатайте их в пласты толщиной 1 мм. Выпекайте на сухой сковороде на сильном огне по 5—10 секунд с каждой стороны.

Лаваш со сливочным маслом, белками и кунжутом

Ингредиенты

2½ ст. муки, 3 белка, 2 ст. л. семян кунжута, ⅔ ст. воды, 30 г сливочного масла, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Смешайте муку, сахар и соль. Добавьте воду, один белок и растопленное масло. Полученную массу тщательно перемешайте, чтобы получилось крутое тесто. Вымешивайте около 5 минут, пока тесто не станет однородным.

Разделите тесто на десять частей и придайте им форму шариков. Раскатайте каждый шарик на слегка посыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 1 мм. Каждый пласт уложите на сухой противень, смажьте оставшимися взбитыми белками и посыпьте семенами кунжута.

Выпекайте в духовке в течение 10–12 минут при температуре 200 °C до золотистого цвета. Такой лаваш при остывании быстро высыхает и становится ломким.

Очень простой лаваш

Ингредиенты

2—2½ ст. муки, ½ ст. воды, 1 яйцо, ½ ч. л. соли

Способ приготовления

Яйцо взбейте с солью, влейте воду, перемешайте и всыпьте два стакана муки. Все тщательно перемешайте и добавьте муки до получения крутого, как на пельмени, теста. Полученное тесто накройте и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Разделите тесто на кусочки и придайте им форму яйца. Каждый кусочек очень тонко раскатайте на посыпанной мукой поверхности. Выпекайте на сухой сковороде по 1–2 минуты с каждой стороны или в духовке при средней температуре. Готовый лаваш поместите на 5–7 минут в пакет. Храните обязательно в пакете, поскольку лаваш быстро черствеет.

Лаваш-тортилья из кефирного теста

Ингредиенты

2½ ст. муки, 1 ст. кефира, 1 ч. л. соды, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли

Способ приготовления

Кефир немного подогрейте до комнатной температуры (не перегрейте!). Добавьте просеянную через сито муку, соду, растительное масло, соль и замесите не прилипающее к рукам тесто (при необходимости добавьте немного муки). Полученное тесто накройте полотенцем и поместите на 30 минут в теплое место.

Спустя это время тесто обомните, разделите на кусочки и каждый из них раскатайте в небольшую лепешку толщиной 1 мм. Выпекайте на сухой сковороде по 5 секунд с каждой стороны на сильном огне. Если вы раскатали лепешку недостаточно тонко, выпекайте еще 5—10 секунд.

Томатный лаваш с красным перцем

Ингредиенты

500 г муки, 1 ст. томатного сока, 10 г дрожжей, 1 яйцо или молока для смазывания, любые специи, красный молотый перец и соли по вкусу

Способ приготовления

Томатный сок посолите, поперчите и добавьте специи. Если сок очень густой, немного разбавьте его водой. В полученную смесь добавьте дрожжи и все тщательно перемешайте до растворения дрожжей. Затем всыпьте муку, замесите тесто и поместите его в теплое место. Подошедшее тесто обомните, разделите на небольшие части и еще раз поместите на 10 минут в теплое место.

Спустя это время подготовленное тесто тонко раскатайте на посыпанной мукой поверхности, смажьте взбитым яйцом или слегка смочите молоком. Выпекайте на сухой разогретой сковороде по 30 секунд с каждой стороны.

Армянский лаваш

Ингредиенты

500 г муки, 20 г дрожжей, 1 ст. воды,
50 г сливочного масла, соли по вкусу

Способ приготовления

Дрожжи разведите в теплой воде, добавьте соль, размягченное сливочное масло, муку, замесите тесто и поместите его в теплое место. Из подошедшего теста сделайте небольшие шарики диаметром 5–6 см и еще раз поместите их в теплое место. Затем каждый шарик раскатайте в пласт толщиной 1–2 мм.

Выпекайте на раскаленной сковороде по 10–15 секунд с каждой стороны на сильном огне. (Как только лепешка побелеет и на ней появятся пузырьки, переверните ее.) Не выпекайте до золотистого цвета! Готовые листы лаваша уложите между влажными полотенцами.

Лавашики

Ингредиенты

500 г муки, 1 ст. кипятка, 1 яйцо, 1 ч. л. разрыхлителя, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сливочного масла, ½ ч. л. соли

Способ приготовления

Смешайте половину стакана муки с солью и, интенсивно помешивая, чтобы не было комочков, влейте кипяток. Добавьте растительное и сливочное масло и все тщательно перемешайте. Когда полученная масса будет слегка теплой, добавьте яйцо и все перемешайте.

Смешайте разрыхлитель с мукой, добавьте к массе, замесите мягкое тесто, скатайте его в колбаску и накройте ее полотенцем. Отрезая от колбаски кусочки, раскатайте их в круглые небольшие лепешки толщиной около 1 мм.

Выпекайте на раскаленной сковороде по 10–15 секунд с каждой стороны на сильном огне. (Как только лепешка побелеет и на ней появятся пузырьки, переверните ее.) Готовые листы лаваша сбрызните водой и уложите между влажными полотенцами.

Сырный лаваш

Ингредиенты

1 ст. муки, 80 г твердого тертого сыра, 10 г дрожжей, ½ ст. воды, 1 ч. л. сахара, 50 г сливочного масла, ½ ч. л. соли

Способ приготовления

Дрожжи разведите в теплой воде, добавьте соль, сахар, размягченное сливочное масло, сыр, муку, замесите тесто и поместите его в теплое место. Подошедшее тесто разделите на небольшие кусочки, накройте салфеткой и поместите на 10 минут в теплое место.

Спустя это время раскатайте кусочки в лепешки толщиной 2–3 мм. Выпекайте на сухой раскаленной сковороде по 10–15 секунд с каждой стороны на сильном огне. (Как только лепешка побелеет и на ней появятся пузырьки, переверните ее.)

Кунжутный лаваш

Ингредиенты

500 г муки, 15 г дрожжей, 1 ст. воды, 1 ч. л. сахара, 50 г сливочного масла, семена кунжута и соли по вкусу

Способ приготовления

Растворите дрожжи в чуть теплой воде, добавьте сахар, соль, муку и размягченное сливочное масло. Полученное тесто тщательно перемешайте и поместите в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме в два раза, сделайте из него небольшие шарики, накройте их салфеткой и еще раз поместите на 10–15 минут в теплое место.

Спустя это время раскатайте шарики в пласты толщиной 1–2 мм, посыпьте семенами кунжута и еще раз раскатайте. Выпекайте около 30 секунд на сухой сковороде со стороны с кунжутом. Как только лепешка побелеет и на ней появятся пузырьки, переверните ее и выпекайте 20 секунд с другой стороны. Не пересушите!

Грузинский лаваш с оливковым маслом

Ингредиенты

1 кг муки, 80 г дрожжей, 4–5 ст. л. кукурузной муки, 1 яйцо, 1 ч. л. сахара, 2 ч. л. оливкового масла, растительное масло или маргарин для смазывания противня, 2 ч. л. соли

Способ приготовления

Муку просейте и смешайте с солью. Дрожжи полностью растворите в 600 мл теплой воды, влейте смесь в муку и замесите мягкое тесто. Накройте его полотенцем и поместите на 20 минут в теплое место.

Спустя это время придайте тесту форму батона длиной 30 см, разделите его на пять частей и из каждой части скатайте шарик. Рабочую поверхность посыпьте кукурузной мукой, положите шарики и каждый из них слегка придавите. Полученные толстые лепешки уложите на смазанные растительным маслом или маргарином противни и еще намного распластайте до нужного размера.

Яйцо взбейте с сахаром, оливковым маслом и полученной смесью смажьте лепешки. Выпекайте на самом верху духовки 10–12 минут. Через 5–6 минут от начала выпечки сбрызните лепешки водой, чтобы корочка была хрустящей, но не твердой.

Корзиночки из лаваша для любой начинки

Ингредиенты

2 листа лаваша, 50 мл растительного масла

Способ приготовления

Листы лаваша нарежьте квадратиками (кружками), смажьте с обеих сторон растительным маслом и разложите в формочки. Запекайте в духовке 7 минут при средней температуре.

Слоеное тесто

Бублик, баранку, батон и буханку пекарь из теста испек спозаранку.

Опытная хозяйка знает, что качество выпечки в основном зависит от теста. Существует великое множество способов его приготовления. Как вы знаете, тесто может быть: дрожжевое (кислое) и бездрожжевое (пресное), бисквитное, заварное, песочное и, наконец, слоеное. Мы расскажем вам о способах приготовления и применения последнего. Слоеное тесто бывает: дрожжевое (кислое), бездрожжевое (пресное) и рубленое (или слоеное тесто быстрого приготовления). Чаще всего используется бездрожжевое слоеное тесто, так как его легче приготовить, кроме того, оно совсем не содержит сахара.

Бездрожжевое слоеное тесто

Ингредиенты

500 г муки (высшего качества), 1 ст. кефира, 400 г сливочного масла, ¼ ч. л. соли, 1 яйцо

Способ приготовления

Муку по необходимости просейте, сделайте углубление, влейте туда взбитое яйцо и кефир, добавьте соль и замесите тесто. Скатайте его в шар, накройте салфеткой и поставьте на 20–30 минут в холодное место. Пока тесто остывает, масло нарежьте маленькими кусочками и дайте ему слегка размягчиться. Затем смешайте его с двумя стаканами муки и осторожно разомните, но не растирайте. Раскатайте тесто в форме квадрата, в середину положите масло. Сверните в виде конверта и защипните края. После этого тесто раскатайте в форме прямоугольника и соедините его противоположные концы в середине, защипните их, сложите вдвое и поставьте в холодное место на 30 минут. После охлаждения тесто вновь раскатайте, сложите вчетверо и поставьте на 20 минут на холод. Приготовленное таким образом тесто вы можете использовать для приготовления пирогов, пирожков и тортов.

Дрожжевое слоеное тесто

Ингредиенты

15 г дрожжей, 600 г муки, ¼ ч. л. соли, 2 ст. л. сахара, 350 г маргарина (сливочного), 2 ст. молока

Способ приготовления

В приготовленную посуду налейте подогретое молоко, добавьте дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве теплого молока, соль и сахар. Готовую массу разомните, добавьте муки и замесите тесто. Перед окончанием замеса положите размягченное масло. Тесто вымешивайте до тех пор, пока оно не станет достаточно вязким и упругим. Затем поставьте его в теплое место на 3 часа.

Из приготовленного дрожжевого теста вы можете сделать слоеное дрожжевое. Готовое дрожжевое тесто раскатайте в пласт толщиной около 1 см. На середину положите размягченный маргарин, закройте его частью пласта, на эту часть положите маргарин и накройте другой половинкой пласта. Сверху присыпьте мукой, раскатайте в пласт толщиной 2 см и сверните его вчетверо. Затем поставьте его в теплое место на 2 часа.

Рубленное слоеное тесто

Ингредиенты

2 ст. муки, 200 г маргарина, ¼ ч. л. соли, 300 г сметаны

Способ приготовления

Муку просейте, маленькими кусочками нарежьте маргарин на муку и порубите ножом. Затем добавьте сметану и соль. Все перемешайте. Готовое тесто поставьте на несколько часов в холодильник. Прежде чем приготовить изделие из рубленого теста, необходимо его несколько раз раскатать и сложить. Только после этого оно будет готово.

Всегда помните, что только благодаря соблюдению этих требований вы получите нужный результат. Ваши изделия будут отличаться высоким качеством и приятным вкусом.

«Сырное удовольствие»

Ингредиенты

300 г муки, 1 ст. кефира, 200 г сливочного масла, ¼ ч. л. соли, 2 яйца (1 яйцо для смазки), 100 г сыра

Способ приготовления

Тесто приготовьте по 1 способу. Раскатайте его в пласт толщиной 6 мм, нарежьте полоски длиной 8 см, шириной 2 см. Затем смажьте их яйцом и посыпьте тертым сыром (используйте для этого крупную терку). Противень сбрызните холодной водой и положите на него полоски теста так, чтобы сторона, которая посыпана сыром, оказалась наверху. После этого поставьте противень в духовой шкаф на 10–15 минут. Готовые палочки можно подать как к чаю, так и к пиву.

«Булочки к чаю»

Ингредиенты

2 ст. муки, 250 г маргарина, 2 ст. молока, 10 г дрожжей, 1 ст. сахара, ванилин, ⅛ ст. сахарной пудры

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту дрожжевое слоеное тесто. Скатайте из него колбаску и разрежьте ее на равные кусочки. Сформуйте шарики, в середине каждого сделайте углубление и положите в него очищенные грецкие орехи (одну половинку ореха в середину одной булочки). Выложите булочки на противень, смазанный жиром, поставьте на расстойку на 20 минут. Выпекайте в духовом шкафу 20 минут. Готовые булочки сверху посыпьте сахарной пудрой.

«Одетые яблочки»

Ингредиенты

400 г муки, ¼ ч. л. соли, 1 ст. кефира, 200 г сливочного масла, 1 яйцо

Для начинки

2 кг яблок, 2 ст. сахара, 200 г масла, 1 яйцо (для смазки), молотая корица

Способ приготовления

Приготовьте тесто (см. рецепт бездрожжевого слоеного теста). Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм. Разрежьте тесто на квадратики. Яблоки помойте, очистите от кожуры и вырежите сердцевину. Затем пропустите их через мясорубку, добавьте сахар, корицу и все перемешайте. После этого в середину каждого квадратика положите 1–2 ч. л. начинки. Соедините уголки квадрата в центре и защипните по швам. Противень смажьте маслом или жиром, выложите на него квадратики из теста, смажьте яйцом и поставьте в духовой шкаф на 20 минут.

Советуем вам не смазывать яйцом края слоеного теста, так как при выпекании они затвердевают и тесто не поднимется.

«Сердечный привет»

Ингредиенты

Для теста

2 ст. муки, 300 г сливочного масла, 10 ст. л. холодной воды, ¼ ч. л. соли, 100 г изюма (без косточек)

Способ приготовления

Тесто приготовьте по основному рецепту бездрожжевого слоеного теста. Добавьте в тесто изюм. Предварительно промойте его в горячей воде. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм, разрежьте его на полоски длиной 10 см, шириной 1,5 см. Сверните полоску теста с одного края к центру, проделайте то же самое с другим краем и согните полоску в виде сердечка. Выложите на сбрызнутый холодной водой противень, смажьте тесто яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 15 минут. Готовые «сердечки» сверху посыпьте сахарной пудрой.

«Завитушки»

Ингредиенты

300 г муки, 150 г сливочного масла, 10 г дрожжей, 1 яйцо, ванилин, 1 ст. молока, 0,5 ст. сахарной пудры

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту дрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 4 мм. Разрежьте его на полоски 2 см шириной, 10 см длиной. Сплетите из них жгутики, после этого жгутики растяните и сверните в завитушки. Выложите их на сбрызнутый холодной водой противень и поставьте на расстойку на 20 минут. Затем смажьте завитушки взбитым яйцом и выпекайте в духовом шкафу 20 минут. Готовые завитушки посыпьте сахарной пудрой.

«Маковики»

Ингредиенты

500 г муки, ¼ ч. л. соли, 1 ст. сахара, 10 г дрожжей, 50 г мака, 1 ст. молока

Способ приготовления

Мак залейте кипятком, плотно закройте крышкой и поставьте на 30 минут. После этого воду слейте и разотрите мак в миске, добавьте в тесто.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм, разрежьте его на квадраты. Соедините концы квадрата в центре. Выложите тесто на противень, сбрызнутый холодной водой. Выпекайте в духовом шкафу 15 минут.

«Длинный язычок»

Ингредиенты

2 ст. муки (высшего качества), 250 г сливочного масла, 0,5 ст. сахара, 1 яйцо, 1 ст. кислого молока

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см. Нарежьте из теста с помощью стакан круглые лепешки, посыпьте их сахаром и раскатайте скалкой в форме язычка. Выложите на противень, сбрызнутый холодной водой, и поставьте на расстойку на 20 минут. После этого выпекайте язычки в духовом шкафу 25 минут. Готовые язычки охладите и подайте к столу.

«Веселые лимоны»

Ингредиенты

250 г маргарина, 3 ст. муки, ¾ ст. молока, 0,5 г дрожжей, соль Для начинки 1 ст. сахара, 1 лимона

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту рубленое слоеное тесто. Лимон натрите на крупной терке вместе со шкуркой и добавьте в него сахар. Смешайте молоко с дрожжами, добавьте немного соли и дайте постоять. Тесто порубите, добавьте немного молока и продолжайте мять. Затем тесто перемешайте и разделите на две части (сделайте одну часть больше другой). После этого ту часть, что получилась больше, раскатайте и положите на смазанный маслом противень так, чтобы края немного свешивались, раскатайте вторую часть. Затем приготовленную начинку выложите на большую часть лепешки и равномерно распределите по всей поверхности, прикройте меньшей половинкой. После этого хорошо закрепите по краям тесто, поверхность наколите вилкой и поставьте в духовой шкаф. Через 20 минут изделие будет готово.

«Миндальные глазки»

Ингредиенты

2 ст. муки, 1 яйцо, 1 ст. кефира, 250 г сливочного масла, ¼ ч. л. соли Для начинки 5 ст. л. миндаля, 1 яйцо (для смазки), 2 ст. л. меда или джема

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 6 мм и нарежьте его в форме квадрата. Миндаль измельчите, добавьте его в мед с яйцом. Все перемешайте. После этого готовым кремом намажьте поверхность каждого квадратика из теста и наколите в нескольких местах тесто вилкой. Выложите их на сбрызнутый холодной водой противень. Выпекайте в духовом шкафу 20 минут.

«Рог изобилия»

Ингредиенты

500 г муки, 250 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 ст. кислого молока, цедра 1 лимона

Для крема

350 г сметаны, 1 ст. сахара, ванилин, 300 г грецких орехов

Способ приготовления

Чтобы приготовить крем, в сметану добавьте сахар, ванилин, орехи. Орехи предварительно очистите, поджарьте (на медленном огне) и размельчите в ступке. Все тщательно перемешайте. Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм, нарежьте на полоски 5 см шириной и 20 см длиной. Каждую полоску из теста смажьте яичным желтком. После этого возьмите металлическую трубочку конусообразной формы и наверните на нее по спирали полоски теста. Затем аккуратно уложите трубочки на противень, предварительно сбрызнув его холодной водой, и поставьте в духовой шкаф на 20 минут. Готовые трубочки снимите с формы, охладите, наполните кремом и посыпьте сверху сахарной пудрой. Трубочки прекрасно будут смотреться на вашем праздничном столе.

Корзиночка «Забава»

Ингредиенты

450 г муки, 1 ст. кефира, 200 г сливочного маргарина, 1 яйцо

Для крема

150 г сливочного масла, 1 яйцо, 0,5 ст. молока, 0,5 ст. сахара, 10 ягод клубники, консервированные ананасы

Способ приготовления

Масло разотрите или взбейте. Из молока с сахаром сварите сироп. После этого сироп охладите и постепенно влейте его в масло. Добавьте ванилин.

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм. Сделайте из него десять круглых лепешек диаметром 15 см и выложите их в формочки. Смажьте тесто яичным желтком. Выпекайте в разогретой духовке 15 минут.

Готовые корзиночки остудите и заполните кремом при помощи кондитерского шприца. Клубнику помойте. Ананасы нарежьте тонкими полосками. В середину каждой корзиночки положите одну клубнику и вокруг нее аккуратно выложите дольки ананаса.

«Тыквенный десерт»

Ингредиенты

400 г муки, 200–250 г сливочного масла, 1 ст. кислого молока, 1 яйцо Для начинки 500 г тыквы, 100 г кураги, 1 ст. сахара, 2 ст. воды

Способ приготовления

Тыкву почистите, мелко нарежьте, сварите ее в сахарном сиропе. Курагу промойте, залейте кипятком на 10 минут и мелко нарежьте. Тыкву варите до однородной массы средней густоты. Затем смешайте курагу с тыквой.

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто разделите на маленькие шарики, сделайте из них лепешки диаметром 10 см. На середину каждой лепешки положите 2 ч. л. начинки, перегните ее пополам и защипните края. При помощи ножа надрежьте тесто по краю так, чтобы у вас получилась бахрома. Выложите полумесяцы на противень, сбрызнутый холодной водой. Смажьте их яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 20 минут.

«Гребешки с секретом»

Ингредиенты

400 г муки, 250 г маргарина, 15 г дрожжей, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 2 ст. молока, ¼ ч. л. соли

Для начинки

50 г изюма, 50 г кураги, 50 г чернослива, 1 стакан сахара

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту дрожжевое слоеное тесто. Для начинки хорошо промойте сухофрукты, залейте кипятком и накройте крышкой на 15 минут. Затем удалите косточки из чернослива, все проверните через мясорубку, засыпьте сахаром и перемешайте. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм и нарежьте кружки из теста диаметром 10 см с помощью формочек. На середину лепешки положите 2 ч. л. начинки, соедините две противоположные стороны и защипните тесто над начинкой.

С помощью ножа надрежьте край пирожка в виде бахромы. Сверху смажьте тесто яичным желтком, выложите на противень и выпекайте в духовом шкафу 20 минут.

«Апельсиновые корзиночки»

Ингредиенты

2 ст. муки, 1 ст. кефира, 200 г сливочного масла, ¼ ч. л. соли, 1 яйцо, ¼ ч. л. ванилина

Для желе

1 ст. л. желатина, 1 апельсин, 2 ст. воды, 1 ст. сахара

Способ приготовления

Тесто приготовьте по основному рецепту бездрожжевого слоеного теста. Готовое тесто разделите на восемь частей, раскатайте лепешки толщиной 2 мм. После этого лепешки уложите в специальные формочки для корзиночек, предварительно смажьте их сливочным маслом. Поставьте в разогретую духовку на 10–15 минут. Готовым корзиночкам дайте остыть.

В это время приготовьте апельсиновое желе. Налейте в кастрюлю воды, поставьте на средний огонь, доведите до кипения, добавьте сахар и желатин, предварительно растворенный в воде. Все размешайте, чтобы желатин растворился. Апельсин очистите и приготовьте из него сок. В воду с желатином добавьте апельсиновый сок, полученный сироп процедите и залейте в испеченные корзиночки. Дайте желе застыть и подавайте к столу.

«Перевертыши»

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 1 ст. кефира, 400 г сливочного масла, 1 яйцо, ¼ ч. л. сахара

Для крема

1 банка сгущенного молока, 250 г сливочного масла, 50 г грецких орехов, 1 ст. л. ликера

Способ приготовления

Тесто приготовьте по основному рецепту бездрожжевого слоеного теста. Для приготовления крема растопите масло и взбейте до образования однородной массы, добавьте сгущенное молоко и ликер. Все тщательно перемешайте. Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм, разрежьте на прямоугольники 3 см шириной и 8 см длиной, перекрутите тесто в середине, смажьте яйцом, поставьте в духовой шкаф на 15 минут. Готовые «перевертыши» охладите и украсьте кремом с помощью кондитерского шприца. Сверху изделие посыпьте молотыми орехами, предварительно орехи почистите и поджарьте.

«Рожки с повидлом»

Ингредиенты

3 ст. муки, 1 ст. сахара, 300 г сливочного масла, 10 г дрожжей, 1 ст. молока, 1 яйцо

Для начинки

¼ ст. повидла, ½ ст. сахарной пудры

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту дрожжевое слоеное тесто. Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 5 мм, разрежьте на куски клинообразной формы. На каждый кусок положите 1–2 ч. л. повидла и заверните тесто рулетом. Концы рулета немного загните внутрь в форме подковы. Выложите на противень, сбрызнутый холодной водой, поставьте их на расстойку на 20 минут. После этого выпекайте в разогретой духовке 25 минут. Готовые рожки посыпьте сверху сахарной пудрой и подайте к чаю или кофе.

«Грушевый сюрприз»

Ингредиенты

2 ст. муки, 1 ст. кислого молока, 250 г сливочного масла, 1 яйцо

Для начинки

300 г свежих груш, 1 ст. воды, 0,5 ст. сахара, 50 г грецких орехов

Способ приготовления

Для приготовления сиропа налейте воды в маленькую кастрюлю, добавьте сахар и доведите до кипения, при этом постоянно помешивайте. Груши помойте, очистите от кожуры, удалите сердцевину и нарежьте дольками. После этого добавьте грушевые дольки и грецкие орехи в кипящую воду с сахаром. Орехи предварительно очистите и измельчите в ступке. Все варите в течение 15 минут, постоянно помешивая. Готовый сироп остудите.

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм, разрежьте его на квадраты. На середину квадрата положите 2 ч. л. начинки, защипните края теста в центре и по шву. Выложите их на противень, сбрызнутый холодной водой, сверху смажьте яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 20 минут.

«Женская слабость»

Ингредиенты

2 ст. муки, 1 яйцо, 250 г сливочного масла, 1 ст. кефира

Для начинки

0,5 л йогурта, 50 г желатина, 2 банана

Способ приготовления

Приготовьте тесто по основному рецепту бездрожжевого слоеного теста. Для приготовления начинки желатин растворите, бананы очистите и мелко нарежьте. Все смешайте с йогуртом. Готовое слоеное тесто разделите на две части (⅓ часть теста – на косички, ⅔ части – на приготовление лепешки). Большую часть теста раскатайте в пласт толщиной 4 мм и вырежите из нее кружки диаметром 10 см. Оставшуюся часть теста раскатайте в пласт толщиной 3 мм и разрежьте ее на полоски шириной 1 см, скрутите каждую полоску в виде косички и выполните бортики для каждой корзиночки, выложите на сбрызнутый холодной водой противень и смажьте корзиночки яйцом. Выпекайте в разогретой духовке 15 минут. Готовые корзиночки наполните кремом и подайте к столу.

«Лесная сказка»

Ингредиенты

300 г муки, 8 ст. л. холодной воды, ¼ ч. л. соли, 1 яйцо, 250 г сливочного масла, щепотка лимонной кислоты

Для начинки

100 г белых грибов, 1 яйцо, 2 головки репчатого лука

Способ приготовления

Чтобы приготовить начинку, возьмите грибы, помойте, нарежьте, потушите с луком (лук нарежьте в форме полумесяца), добавьте соль и перец по вкусу. Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм, разрежьте его на десять равных прямоугольников. В середину каждой лепешки положите 2 ч. л. начинки. Края теста соедините в центре и защипните по шву, смажьте яйцом. Противень сбрызните холодной водой и выложите на него пирожки. Выпекайте в духовом шкафу 20–25 минут.

«Лисички в корзинке»

Ингредиенты

2 ст. муки, 1 ст. кефира, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо

Для начинки

500 г грибов (консервированных лисичек), 100 г бескостной говядины, соль, перец (молотый), 2 головки репчатого лука, оливки и зелень для оформления

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Мясо хорошо промойте, нарежьте кубиками, добавьте соль, перец и потушите. Лук очистите, нарежьте кольцами и поджарьте на растительном масле до золотистого цвета. После этого добавьте в готовое мясо лук и консервированные грибы. Готовое тесто разделите на две части так, чтобы одна часть была больше, чем другая. Раскатайте большую часть в пласт толщиной 3 мм и уложите лепешку на сковороду, края смажьте яйцом и положите на них раскатанный из другой части теста жгутик, поверхность которого также смажьте яйцом. После этого тесто поставьте на 20 минут на расстойку и выпекайте в духовом шкафу 15 минут. Лепешки охладите и заполните готовой начинкой. Сверху украсьте изделие оливками и зеленью.

«Колбаски в слойке»

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 300 г сливочного масла, 1 ст. кефира Для начинки 100 г вареной колбасы

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 2 мм, с помощью формочки вырежьте круги диаметром 10 см. Колбасу нарежьте брусочками и в середину каждой лепешки положите по одному брусочку колбасы, соедините две противоположные стороны лепешки, защипните края и прижмите их с помощью обратной стороны вилки. Выложите пирожки на сбрызнутый холодной водой противень и выпекайте в духовом шкафу до готовности.

«Желтый глаз»

Ингредиенты

2 ст. пшеничной муки, 1 яйцо, 1 ст. кефира, 300 г сливочного масла

Для начинки

500 г рыбного фарша, 0,5 ст. рубленой петрушки, 150 г сыра, соль, перец (молотый)

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. В рыбный фарш добавьте яйцо, соль, перец по вкусу. Сыр потрите на крупной терке. Готовое слоеное тесто разделите на десять маленьких шариков, раскатайте каждый в лепешку толщиной 3 мм. На середину лепешки положите 1 ст. л. начинки, которую посыпьте сверху тертым сыром. После этого защипните края лепешки так, чтобы в центре образовалось небольшое отверстие, из которого будет видно сыр. Пожарьте на смазанной жиром сковороде сначала одну сторону лепешки, затем другую. Это изделие будет прекрасной закуской на вашем столе.

Пирожки «Смородинка»

Ингредиенты

400 г муки высшего сорта, 1 ст. кефира, 250 г сливочного масла, ½ ч. л. соли

Для начинки

200—300 г свежей смородины, 200 г сахара

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Смородину промойте, прокрутите через мясорубку, засыпьте сахаром и перемешайте. Из готового теста сделайте маленькие шарики и дайте им постоять 10 минут. После этого раскатайте тесто лепешками и на середину каждой лепешки положите приготовленную начинку. Защипните края теста, придав пирожкам полукруглую форму. Поставьте пирожки на расстойку на 20 минут. После этого пожарьте с обоих сторон на сковороде, смазанной маслом. Готовые пирожки хорошо подать к чаю или кофе.

Пирог «Греция»

Ингредиенты

250 г сливочного масла, 400 г муки, 1 ст. кефира, 1 яйцо

Для начинки 1 кг слив, 50 г грецких орехов, 50 г сахарной пудры

Способ приготовления

Сливы помойте, разрежьте каждую пополам и удалите косточки. Половинки слив разрежьте вдоль. Грецкие орехи очистите, разделите на маленькие кусочки.

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 3 мм. Выложите его на противень, смазанный жиром, так, чтобы края теста прикрывали противень. Тесто посыпьте сухарями и наколите вилкой. Сверху выложите сливы плотно друг к другу. Загните края теста. Выпекайте в духовом шкафу 30 минут. Грецкие орехи поджарьте на сковороде. Перед подачей к столу пирог посыпьте сахарной пудрой и орехами.

«Творожники»

Ингредиенты

2 ст. муки, 300 г сливочного масла, 1 ст. кефира, ½ ч. л. соли, 1 яйцо

Для начинки 400 г творога, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 ст. сахара, 3 ст. сметаны

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Творог разотрите, добавьте сметану, яйцо, растопленное сливочное масло. Все перемешайте до получения однородной массы. Готовое тесто разделите на маленькие кусочки, раскатайте на круглые лепешки. В середину каждой лепешки положите 1 ст. л. готовой начинки, края лепешки защипните. Поставьте пирожки на расстойку. После этого выложите их на приготовленный противень, смажьте яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 25 минут. Готовые пирожки накройте салфеткой на 10–15 минут.

Пирог «Фруктовый»

Ингредиенты

2 ст. муки, высшего качества, 300 г сливочного масла, 1 ст. молока, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 15 г дрожжей, ванилин

Для начинки

450 г яблок, 200 г винограда без косточек, 50 г муки, 50 г сливочного масла, 50 г сахара

Способ приготовления

Яблоки помойте, очистите, удалите сердцевину, нарежьте дольками. В кастрюлю налейте лимонный сок с сахаром и варите на слабом огне до образования пены. Затем добавьте в сироп дольки яблок и, постоянно помешивая, варите 10 минут. Виноград помойте. Приготовьте по основному рецепту дрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм, выложите в смазанную жиром форму. Посыпьте тесто сухарями. Сверху красиво разложите дольки яблок и виноград. Выпекайте в разогретой духовке 30 минут. Готовый пирог остудите и подайте к чаю.

Пирог «Красное и черное»

Ингредиенты

500 г муки, 300 г сливочного масла, 1 ст. кефира, 1 яйцо, ¼ ч. л. соли

Для начинки

2 ст. клюквы, 3 ст. сахара, 8 чернослива

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Клюкву вымойте, разотрите с сахаром. Чернослив залейте кипятком на 10 минут, удалите косточки, прокрутите его через мясорубку. После этого клюкву смешайте с черносливом до получения однородной массы. Готовое тесто разделите на две части, ⅔ теста оставьте для приготовление косичек. Тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм и выложите его на противень, смазанный жиром. Начинку равномерно распределите по всей поверхности пласта, загните края теста. Затем сделайте из теста две косички и положите их крест-накрест поверх пирога, смажьте яичным желтком и выпекайте в разогретой духовке 30–40 минут.

«Пьяный пирог»

Ингредиенты

400 г муки, 1 яйцо, 1 ст. кефира, 250 г сливочного масла, 50 г мака

Для начинки

700 г груш, 50 г ликера, 5 ст. л. холодной воды, 200 г сахара

Способ приготовления

Груши помойте, очистите, нарежьте дольками. В кастрюлю насыпьте сахар, залейте водой и варите на слабом огне до образования пены. Грушевые дольки обмакните в сахарном сиропе, аккуратно выложите их на сковороду и залейте ликером на 3 минуты. Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. В тесто добавьте мак. Готовое тесто выложите в специальную форму диаметром 26 см и выпекайте в разогретой духовке 25 минут. Готовый пирог выньте из формы, охладите. Дольки груш разложите кругами на поверхности пирога узкой стороной внутрь и сверху полейте оставшимся сиропом. После этого поставьте его на 40 минут, для того чтобы пирог пропитался.

Пирог «Райское удовольствие»

Ингредиенты

500 г муки, 300 г сливочного маргарина, 1 ст. кислого молока, 1 яйцо, ½ ч. л. соли

Для начинки

3 апельсина средней величины, 1 банан, 1 стакан сливок, 200 г сахара, 6 ст. л. холодной воды

Способ приготовления

Апельсины очистите, разделите на дольки и каждую дольку обмакните в сахарный сироп. Банан очистите и нарежьте тонкими полосками длиной 5 см.

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 4 мм, оставьте немного теста для приготовления косички. Пласт выложите в сковороду, предварительно сбрызните ее холодной водой. Косичкой из теста сделайте бортик. Наколите пласт вилкой. Выпекайте в духовом шкафу 20 минут. Готовый корж охладите. Аккуратно выложите по кругу апельсины, на них положите банановые полоски. Все залейте взбитыми сливками.

Пирог «Осенний»

Ингредиенты

2 ст. муки, 200 г сливочного масла, 8 ст. л. холодной воды, щепотка лимонной кислоты, 1 яйцо, ванилин

Для начинки 600 г груш, 600 г яблок, 50 г малины, 1 ст. сливок, 0,5 ст. сахара

Способ приготовления

Яблоки и груши помойте, очистите, удалите сердцевину, нарежьте дольками. Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Добавьте в него ванилин. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 4 мм. Выложите его на противень, сделайте небольшой бортик. Фрукты аккуратно разложите по всей поверхности и залейте взбитыми с яйцом и сахаром сливками. Выпекайте в разогретой духовке 30 минут. Готовый пирог остудите.

«Морковные треугольнички»

Ингредиенты

400 г муки, 250 г сливочного масла, 1 яйцо, 8 ст. л. холодной воды

Для начинки

1 кг моркови, соль, масло

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Морковь помойте, очистите, натрите на крупной терке и потушите в масле. Готовую морковь охладите. Тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм, разрежьте его на квадраты. В середину каждого квадрата положите 2 ч. л. начинки, сложите тесто в форме треугольника и защипните его края. После этого выложите треугольники на сбрызнутый холодной водой противень и смажьте яичным желтком. Выпекайте в духовом шкафу 20 минут.

Пирожки с щавелем

Ингредиенты

500 г муки, 20 г дрожжей, 250 г сливочного масла, ¼ ч. л., 2 ст. молока, 1 ст. сахара

Для начинки 5–6 яиц, 1 кг щавеля, ¼ ч. л. соли

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Для приготовления начинки сварите яйца, очистите, мелко порежьте. Щавель переберите, отрежьте стебли. Листья щавеля замочите в холодной воде на 20 минут. После этого промойте его, мелко нарежьте, смешайте с яйцом и солью. Из готового теста скатайте маленькие шарики и дайте им постоять 10 минут. После этого раскатайте в форме лепешки толщиной 3 мм. На середину каждой лепешки положите 1 ст. л. начинки, защипните края теста, придав пирожку овальную форму. Выложите пирожки на смазанный жиром противень швом вниз и поставьте на расстойку на 10 минут. Расстоявшееся тесто должно увеличиться в объеме. После этого пирожки смажьте яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 30 минут. Горячие пирожки смажьте сливочным маслом, накройте салфеткой на 10–15 минут, чтобы пирожки дошли.

Пирог «Морской прибой»

Ингредиенты

2 ст. муки, 10 ст. л. холодной воды, 200 г сливочного масла, 1 яйцо

Для начинки

200 г рыбного филе, ⅔ ст. сметаны, 1 головка репчатого лука, 2 морковки средней величины, 1 лавровый лист, соль и перец по вкусу

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту слоеное бездрожжевое тесто. Филе нарежьте маленькими кусочками, лук и морковь очистите. Лук нарежьте кольцами, морковь натрите на крупной терке. Все потушите в сметане на сливочном масле. Добавьте лавровый лист, соль, перец.

Готовое слоеное тесто разделите на две части, одну часть сделайте больше, чем другую. Каждую часть отдельно раскатайте в пласт толщиной 2 мм. Большую часть теста выложите на смазанный жиром противень так, чтобы края пласта немного свешивались, положите начинку на середину и равномерно распределите по всей поверхности, накройте сверху оставшимся пластом, защипните края теста. После этого поставьте в теплое место на расстойку, смажьте пирог сверху яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 30 минут. Готовый пирог накройте салфеткой и дайте ему настояться.

Пирожки «Завтрак туриста»

Ингредиенты

2 ст. муки, 300 г сливочного маргарина, 15 г дрожжей, 1 ст. молока, 0,5 ст. сахара, ¼ ч. л. соли

Для начинки

600 г баклажанов, 5 помидоров средней величины, 1 головка чеснока, соль

Способ приготовления

Баклажаны помойте, очистите, нарежьте кружками, посолите и обжарьте их с чесноком на растительном масле. Предварительно чеснок очистите и выдавите через чесночницу. Помидоры помойте, нарежьте кружками и также обжарьте на растительном масле. После чего все смешайте.

Приготовьте по основному рецепту дрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто разделите на маленькие шарики. Через 15 минут шарики теста раскатайте в лепешки диаметром 10 см. На середину лепешки положите 1 ст. л. начинки и защипните края теста. Выложите пирожки швом вниз на противень, сбрызнутый холодной водой, и поставьте на расстойку на 20 минут. После этого выпекайте в разогретой духовке 30 минут. Готовые пирожки смажьте сливочным маслом, накройте салфеткой, для того чтобы они дошли.

Пирожки «Карри»

Ингредиенты

500 г муки, 1 ст. кефира, 300 г сливочного масла, ½ ч. л. соли, 1 яйцо

Для начинки

500 г мясного фарша, 1 ст. риса, соус «Карри», соль

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Для приготовления начинки рис переберите, промойте и залейте теплой водой на 1 час. После этого варите рис в течение 30 минут до полной готовности. Мясной фарш потушите в соусе и добавьте чеснок. После этого готовый рис смешайте с мясом.

Тесто разделите на маленькие шарики, дайте им настояться 10 минут. После этого каждый шарик раскатайте в форме лепешки толщиной 3 мм, на середину каждой лепешки положите 1 ст. л. начинки, защипните края теста и положите пирожки на расстойку в теплое место. После этого выложите их на противень, сбрызнутый холодной водой, и выпекайте в духовом шкафу 30 минут. Готовые пирожки смажьте сливочным маслом и накройте салфеткой на 10–15 минут.

Рис промойте под струей холодной воды. Не замачивайте рис заранее, иначе он потеряет вкус. Варите рис в толстой чугунной кастрюле, так как в тонкой он может подгореть, а сверху остаться сырым. Чтобы рис был белым, добавьте в него сок половины лимона. Если вы всегда будете придерживаться этих несложных правил, рис будет вкусным и рассыпчатым.

Пирог «Цветной»

Ингредиенты

500 г муки, 300 г сливочного масла, 1 ст. кефира, 1 яйцо, ¼ ч. л. соли Для начинки 500 г цветной капусты, соль, 1 помидор, 50 г сыра

Способ приготовления

Капусту помойте и опустите в хорошо подсоленную воду на 30 минут. После этого еще раз промойте в холодной воде. Разделите на соцветия и сварите их в подсоленной воде.

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто разделите на две неравные части. Большую часть раскатайте в пласт толщиной 2 мм, выложите его на сковороду, смазанную жиром. Из оставшегося теста сделайте косичку для бортика. На середину теста аккуратно выложите соцветия капусты, сверху положите помидор, нарезанный кольцами, и посыпьте сыром, натертым на крупной терке. Выпекайте в разогретой духовке 30 минут.

Пирожки «Сельские»

Ингредиенты

500 г муки, высшего качества, 1 ст. кефира, 1 яйцо, 300 г сливочного масла

Для начинки

1 кг курицы, соль, 6 яиц

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Курицу отварите, мясо отделите от костей и порежьте маленькими кусочками. Яйца сварите вкрутую, очистите и мелко нарежьте. Куриное мясо смешайте с яйцами, добавьте соль и рубленую зелень. Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм и сделайте из него кружки диаметром 10 см. На середину положите 2 ч. л. начинки, защипните с трех сторон в виде треугольника с отверстием посередине. Выложите пирожки на сбрызнутый холодной водой противень, смажьте их яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 20 минут. Готовые пирожки смажьте сливочным маслом и накройте салфеткой на 10–15 минут, для того чтобы они дошли.

Пирог «Счастье рыбака»

Ингредиенты

3 ст. муки, 1 яйцо, 300 г сливочного масла, 8 ст. л. холодной воды, щепотка лимонной кислоты

Для начинки

100 г рыбных консервов, 5 яиц, 0,5 стакана томатного соуса

Способ приготовления

Рыбные консервы разделите на мелкие кусочки, заправьте томатным соусом. Яйца сварите, очистите, мелко порежьте и добавьте в рыбные консервы. Все тщательно перемешайте. Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто разделите на две неравные части. Большую часть теста раскатайте в пласт толщиной 2 мм. Выложите на противень так, чтобы края лепешки прикрывали края противня. После этого готовую начинку равномерно разложите по всей поверхности пласта. Меньшую часть теста раскатайте в пласт толщиной 2 мм и накройте им начинку, защипните края теста. Выпекайте в разогретой духовке 40 минут. Смажьте готовый пирог сливочным маслом и накройте салфеткой на 20 минут, для того чтобы пирог дошел.

Пирожки «Раковые шейки»

Ингредиенты

300 г муки, 8 ст. л. холодной воды, щепотка лимонной кислоты, 1 яйцо, 150 г сливочного масла

Для начинки

10 раков, 1 ст. л. сливочного масла, 50 г белых грибов, соль по вкусу, 8 шт. картофеля

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Картофель очистите, отварите и помните со сливочным маслом до получения однородной массы.

Раков отварите, очистите. Мякоть клешней и шеек порубите. Грибы промойте, нарежьте маленькими дольками и потушите со сметаной. После этого смешайте грибы и картофель с мякотью раков. Готовое слоеное тесто разделите на маленькие шарики. Каждый шарик раскатайте в форме лепешки толщиной 2 мм. На середину лепешки положите 1 ст. л. начинки и защипните края лепешки. Выложите пирожки на противень, смазанный жиром, и поставьте на расстойку в теплое место. После этого выпекайте в разогретой духовке 30 минут. Готовые пирожки смажьте маслом и накройте салфеткой, для того чтобы они дошли.

Пицца «Пеструшка»

Ингредиенты

400 г муки, 250 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 ст. кислого молока, сода на кончике ножа

Для начинки

1 кабачок, 4 помидора, 2 головки репчатого лука, 2 морковки, 1 яблоко, 100 г сыра, 2 шт. сладкого перца, кориандр

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Морковь, лук и кабачок очистите, нарежьте кубиками и потушите на сливочном или растительном масле, добавьте соль, кориандр. Готовое слоеное тесто раскатайте в форме круга и положите на смазанную жиром сковороду. После этого выложите на середину лепешки готовую начинку и равномерно распределите по всей поверхности. Затем добавьте яблоко, нарезанное тонкими дольками, и перец, нарезанный кольцами. Помидор обдайте кипятком и очистите от кожицы, измельчите. Все это добавьте в начинку. Сверху посыпьте тертым сыром. Края пиццы заверните внутрь и поставьте в разогретую духовку на 20 минут.

Пиццу хорошо подавать к пиву и обязательно в горячем виде.

Пирожки «Крабовики»

Ингредиенты

400 г муки, 1 ст. кислого молока, 250 г сливочного масла, 1 яйцо

Для начинки

8 шт. картофеля, 0,5 ст. сметаны, 6 крабовых палочек, соль, укроп

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Картофель почистите, помойте, отварите. Готовую картошку помните со сметаной до получения однородной массы. Крабовые палочки порежьте кубиками и добавьте в картошку. Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм, с помощью формочек сделайте из теста лепешки. На середину каждой лепешки положите готовую начинку, защипните края лепешки и придайте пирожкам овальную форму. Поставьте пирожки в теплое место на расстойку. После этого выложите на противень, смазанный жиром, и поставьте в духовой шкаф на 25–30 минут. Готовые пирожки смажьте сливочным маслом и накройте салфеткой на 10 минут.

Пирог «Лесной»

Ингредиенты

2 ст. муки, 200 г сливочного маргарина, 10 ст. л. холодной воды, щепотка лимонной кислоты, 1 яйцо, ¼ ч. л. соли

Для начинки

150 г сыра, 300 г свежих грибов, зелень, соль, 1 головка репчатого лука, молотый перец

Способ приготовления

Грибы очистите, помойте, нарежьте маленькими кусочками. Лук очистите, нарежьте кольцами, пожарьте на растительном масле до золотистого цвета. Сыр нарежьте маленькими брусочками.

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто разделите на две части так, чтобы одна часть была больше другой. Большую часть теста раскатайте в пласт толщиной 2–3 мм. Выложите его на противень, сбрызнутый холодной водой. Сыр и грибы положите на пласт раскатанного теста, добавьте жареный лук, рубленую зелень, соль и перец по вкусу. Меньшую часть теста раскатайте в пласт, накройте им сверху начинку и защипните края теста. Поставьте на расстойку на 20 минут. После этого выпекайте в духовом шкафу 40 минут. Готовый пирог нарежьте на порции, украсьте зеленью и подайте в качестве закуски.

Пирог «Курочка ряба»

Ингредиенты

200 г сливочного масла, 400 г муки, высшего качества, 1 ст. кефира, 1 яйцо, ½ ч. л. соли

Для начинки 1 курица, 1 ст. риса, 6 яиц, 200 г свежих грибов, петрушка, укроп

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Курицу отварите, отделите мясо от костей и мелко нарежьте. Грибы помойте, потушите их в масле. Рис переберите, промойте, залейте теплой водой и поставьте на 1 час. После этого рис отварите, охладите, добавьте в него мелко нарезанные яйца и зелень. Рис, курицу и грибы по отдельности заправьте приготовленным соусом. Готовое слоеное тесто разделите на две неравные части. Раскатайте каждую в пласт толщиной 2 мм. Больший пласт теста положите на противень, сбрызнутый холодной водой, так, чтобы его края были накрыты тестом. Равномерно разложите по всей поверхности начинку в два слоя следующим образом: курица, грибы, рис и т. д. После этого другой частью теста накройте начинку и защипните края. Сверху пирог смажьте яичным желтком и поставьте в разогретую духовку на 30 минут. Готовый пирог смажьте сливочным маслом и накройте салфеткой на 10 минут, для того чтобы пирог дошел.

Пирог «Вишня под снегом»

Ингредиенты

2 ст. муки, 1 яйцо, 200 г сливочного масла, 8 ст. л. холодной воды, щепотка лимонной кислоты

Для начинки

1 ст. свежей вишни, 0,5 ст. сахара

Для штрайзеля

20 г масла, 1 ст. л. сахарного песку, 1 яичный желток, 1 ст. л. муки

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Вишню промойте, удалите косточки и отожмите через марлю сок. Готовую вишню посыпьте сахаром. Готовое слоеное тесто разделите на две части так, чтобы одна часть теста была больше другой. Большую часть теста раскатайте в пласт толщиной 3 мм и выложите на противень. При этом пласт из теста должен быть немного больше, чем противень. Равномерно разложите по всей поверхности готовую начинку, сверху накройте оставшейся лепешкой и защипните края. Смажьте пирог яичным желтком и выпекайте в разогретой духовке 40 минут.

Приготовьте штрайзель. Все продукты хорошо перемешайте до образования крошек, затем просейте их через редкое сито. Если масса мягкая и крошка не получается, охладите ее и добавьте муки. Если же крошка чрезмерно мелкая, добавьте масло или яичный желток. Готовый пирог сверху посыпьте штрайзелем.

Пирог «Капустник»

Ингредиенты

250 г сливочного масла, 2 ст. муки, 1 ст. кефира, 1 яйцо

Для начинки 50 г клюквы, 400 г квашеной капусты, 50 г сала, 1 головка репчатого лука

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Капусту потушите в жаровне, добавьте мелко нарезанное сало, лук, ягоду. Тушите 10–15 минут. Готовое тесто разделите на две части так, чтобы одна часть была больше другой, раскатайте тесто лепешкой и положите на противень. На середину пласта выложите начинку, равномерно распределите ее по всей поверхности и сверху накройте другой лепешкой, защипните края лепешек, смажьте пирог яичным желтком и поставьте в разогретую духовку на 30–40 минут. Готовый пирог смажьте сливочным маслом и накройте салфеткой, для того чтобы пирог дошел. Через 15 минут можете подать его к столу.

Пирог с рисом и яйцами

Ингредиенты

500 г муки, высшего качества, 300 г сливочного масла, 1 ст. кефира, 1 яйцо

Для начинки

5 яиц, 250–300 г риса, 5 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу

Способ приготовления

Яйца сварите, очистите, мелко нарежьте. Рис переберите, промойте и оставьте на 1 час в воде. После этого поставьте рис варить до полной готовности. Охлажденный рис смешайте с яйцами, добавьте масло.

Приготовьте по основному рецепту слоеное бездрожжевое тесто. Готовое тесто разделите на две части так, чтобы одна часть была больше другой. Раскатайте его в пласт толщиной 3 мм. Большую часть теста выложите на противень, смазанный жиром, и равномерно по всей поверхности разложите начинку, сверху накройте другим пластом теста. Поставьте пирог на расстойку на 20 минут. После этого выпекайте в разогретой духовке 40 минут. Готовый пирог смажьте сверху маслом и накройте салфеткой, для того чтобы пирог дошел.

«Кулебяка со сливой»

Ингредиенты

350 г сливочного масла, 500 г муки, 0,5 ст. воды, ½ ч. л. соли, щепотка лимонной кислоты

Для начинки 1 кг сливы, 1 ст. сахара

Способ приготовления

Сливу помойте, мякоть отделите от косточек, перетрите с сахаром. Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм, посередине его выложите начинку и сверните тесто в виде конверта. Положите кулебяку на сбрызнутый холодной водой противень швом вниз и смажьте ее взбитым яйцом. Выпекайте в хорошо разогретой духовке 30 минут. Горячую кулебяку подайте к чаю.

Рулет «Соблазн»

Ингредиенты

2 ст. муки, 250 г сливочного масла, 1 ст. кефира, 1 яйцо

Для начинки

0,5 ст. меда, 50 г мака

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Мак (не весь, оставьте немного на посыпку) промойте, положите в кастрюлю, добавьте мед и варите, постоянно помешивая, в течение 5 минут. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм, смажьте поверхность пласта готовой начинкой и сверните рулетом. После этого смажьте рулет яичным желтком и посыпьте сверху маком, выложите на сбрызнутый холодной водой противень и выпекайте в духовке 30 минут.

Рулет «Слюнки потекут»

Ингредиенты

400 г муки, 250 г сливочного масла, 8 ст. л. холодной воды, щепотка лимонной кислоты, 1 яйцо, ¼ ч. л. соли

Для начинки

100 г свинины, 50 г говядины, соль, перец молотый, 1 яйцо, 1 головка лука

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Мясо помойте, нарежьте кубиками и отварите. Готовое мясо прокрутите через мясорубку. Добавьте яйцо, соль и перец по вкусу. Все перемешайте. Готовое слоеное тесто раскатайте скалкой в пласт толщиной 2 мм, нарежьте из теста восемь равных полосочек шириной 5 см и длиной 10 см. На край полоски положите 3 ч. л. начинки, сверните рулетом, выложите на противень, сбрызнутый холодной водой, и смажьте рулет яичным желтком. Выпекайте в духовке 20 минут.

Рулет с куриной печенью

Ингредиенты

1 яйцо, 8 ст. л. холодной воды, щепотка лимонной кислоты, 300 г муки, 150 г сливочного масла, ½ ч. л. соли

Для начинки

300 г куриной печени, 2 морковки, 1 головка лука

Способ приготовления

Печень промойте, очистите от пленок, нарежьте маленькими кусочками. Мелко нашинкуйте лук и обжарьте его в масле. Выложите печень на разогретую сковороду и, перемешивая, обжарьте. Через 5 минут добавьте жареный лук и морковь. После этого добавьте сметану, закройте крышкой и тушите 10–15 минут на слабом огне. Готовую начинку охладите. Бездрожжевое слоеное тесто приготовьте по основному рецепту. Раскатайте его в пласт толщиной 1 см, на край выложите начинку и скрутите рулет. Положите его на противень, смажьте яичным желтком и выпекайте в разогретой духовке 20 минут. Готовый рулет охладите и подайте к столу.

Пирожки «Гречиха»

Ингредиенты

400 г муки, 250 г сливочного масла, 1 ст. кислого молока, 1 яйцо, ½ ч. л. соли

Для начинки

600 г любой некостистой рыбы, 2 ст. гречневой крупы, 1 ч. л. соли, 3 ст. воды, 3 головки лука, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла

Способ приготовления

Рыбу почистите, промойте, нарежьте мелкими кусочками, поперчите и обжарьте. Лук очистите, помойте, нашинкуйте и обжарьте. В кастрюлю влейте воду, посолите, поставьте на огонь. В кипящую воду засыпьте гречневую крупу и, периодически помешивая, варите до загустения 15 минут. После этого закройте кашу крышкой и поставьте на 1 час для упаривания. Затем гречневую кашу перемешайте с рыбой и луком. Готовую начинку охладите.

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто разделите на маленькие шарики, раскатайте их в лепешки толщиной 3 мм. На середину каждой лепешки положите 1 ст. л. начинки. Защипните края лепешки и придайте пирожкам овальную форму. Выложите их швом вниз на сбрызнутый холодной водой противень и поставьте на расстойку в теплое место. Выпекайте в разогретой духовке 30 минут. Готовые пирожки смажьте сливочным маслом и накройте салфеткой на 15 минут, для того чтобы они дошли.

Торт «Наполеон великолепный»

Ингредиенты

4 ст. муки, 300 г маргарина, 1 ст. воды с солью

Для крема

0,4 л молока, 0,5 ст. сахара, 4 яйца, 3 ст. л. муки, 300 г сливочного масла, 200 г сливочного маргарина

Способ приготовления

Чтобы приготовить слоеное тесто для торта, маргарин порубите с мукой до однородной массы, постепенно добавьте воду и перемешайте. Затем раскатайте тесто в виде колбаски и разрежьте на 10–15 частей. Раскатайте каждую часть и положите на противень. Лепешку сверху наколите вилкой в нескольких местах. Одну из них оставьте на крошки.

Чтобы приготовить крем, возьмите ковш или маленькую кастрюлю. Налейте в нее молоко, добавьте сахар и поставьте на огонь, постоянно помешивая. Яйцо взбейте до образования пены и тонкой струйкой вливайте в кипящий молочный сироп. Затем разведите муку в молоке и запустите в кипящий молочный сироп. Остудите полученную жидкость и добавьте масло с маргарином. Взбейте до однородной пышной массы. После этого крем готов. Теперь приготовьте сам торт. Для этого возьмите лепешку, смажьте готовым кремом, сложите одну лепешку на другую и положите под легкий пресс. Готовый торт поставьте в теплое место на 2,5 часа для того, чтобы крем пропитался. Затем поставьте в холодильник.

Торт «Клубничка»

Ингредиенты

2 ст. муки, 300 г сливочного масла, 1 ст. кефира, 1 яйцо, ¼ ч. л. соли

Для крема

300 г сметаны, 0,5 ст. сахара

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Для приготовления крема смешайте сметану с сахаром и взбейте до получения однородной массы. Готовое тесто разделите на пять равных частей. Каждую часть раскатайте в пласт толщиной 2 мм, придав ему форму квадрата. Затем выложите его на противень и выпекайте в разогретой духовке 10 минут. Готовые коржи смажьте кремом и наложите друг на друга. Сверху торт тоже смажьте кремом и украсьте клубникой (желательно использовать свежую ягоду). Поставьте готовый торт в теплое место на 2 часа для того, чтобы он пропитался кремом. После этого торт поставьте в холодильник.

Торт «Летний поцелуй»

Ингредиенты

400 г муки высшего качества, 250 г сливочного масла, 8 ст. л. холодной воды, 1 ст. кислого молока, ½ ч. л. соли, 1 яйцо

Для крема

400 г сливочного масла, 2 ст. красной смородины, 2 ст. черной смородины, 2 ст. сахара

Для глазури

8 ст. л. сока смородины, 300 г сахарной пудры, 1 ст. л. горячей воды

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту слоеное бездрожжевое тесто. Для того чтобы приготовить крем, возьмите масло, растопите его и взбейте. Смородину перетрите с сахаром (красную смородину отдельно от черной) и добавьте в масло полученный ягодный сироп. Все тщательно перемешайте.

Для приготовления ягодной глазури насыпьте сахарную пудру в миску и добавьте ягодный сок. Все разотрите до образования однородной массы. Готовое тесто разделите на шесть частей, раскатайте в тонкие пласты и выпекайте в духовке. Готовые коржи смажьте кремом так, чтобы у вас получился слой с красной смородиной, слой с черной смородиной и т. д. Сверху торт полейте ягодной глазурью и поставьте на 3 часа в холодильник. Торт «Летний поцелуй» хорошо подавать как к чаю, так и к десертным винам.

Торт «Экзотика»

Ингредиенты

2 ст. муки, 300 г сливочного масла, 1 ст. кефира, 1 яйцо

Для крема

10 г желатина, 1 ст. сливок, ¼ пакетика ванилина, 2 банана, 1 апельсин, 1 киви

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто.

Приготовьте крем. Влейте в кастрюлю сливки, добавьте сахар и взбейте до образования густой пышной пены. Растворите желатин, добавьте его во взбитые сливки, добавьте ванилин и лимонный сок. Все хорошо взбейте. Бананы, апельсин и киви очистите, порежьте кубиками, смешайте со сливками. Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм так, чтобы пласт теста был больше формочки. Формочка должна быть обязательно с рифлеными краями. Пласт из теста накатайте на скалку и поместите в форму. Затем наколите тесто вилкой в нескольких местах и выпекайте в разогретой духовке 10 минут.

Готовый корж освободите от формы, охладите. После этого заполните его приготовленным кремом. Поставьте торт на 30 минут в холодильник.

Торт «Экзотика», поданный с черным кофе, станет достойным завершением вашего романтического ужина.

Торты

Шоколадный торт с арахисом

Ингредиенты

Для теста

6 яиц, 6 ст. л. сахара, 100 г толченого арахиса, 1 ст. л. манной крупы, ½ ст. л. кофе или 1 ч. л. какао, сок и цедра 1 лимона, 1 ст. л. сливочного масла

Для крема

150 г сливочного масла, 3 ст. л. сахара, 2 яичных желтка, 100 г шоколада, ½ ст. л. растворимого кофе, 1 ч. л. рома или коньяка

Для посыпки

100 г кокосовой стружки

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром и постепенно добавить орехи, манную крупу, кофе или какао, лимонную цедру и сок, затем предварительно взбитые в пену белки. Вылить тесто в смазанную маслом и присыпанную мукой форму, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Для приготовления крема взбить размягченное масло, добавить сахар, желтки, растопленный на водяной бане шоколад, кофе, ром или коньяк.

Бисквит разрезать вдоль на две части, выложить на одну половину крем и накрыть второй. Обмазать торт оставшимся кремом, посыпать кокосовой стружкой.

Сметанный торт с вишневым джемом

Ингредиенты

Для теста

6 яиц, 400 г муки, 200 г сахара, 200 г сметаны, 2 ст. л. какао, 1 ст. л. маргарина

Для крема

3 яичных белка, 6 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. лимонного сока, 2 ст. л. вишневого джема

Для пропитки

4 ст. л. сахара, 3 ст. л. вишневого ликера

Для начинки

1 стакан вишневого джема

Для украшения

100 г вишни без косточек, 1 ст. л. сахарной пудры

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену, смешать с желтками, растертыми добела с сахаром. Добавить просеянную муку, какао и сметану, замесить однородное тесто и выложить его в смазанную маргарином форму. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20 минут. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на три коржа.

Для приготовления крема взбить в крутую пену белки с сахарной пудрой и лимонным соком, в конце взбивания добавить вишневый джем. Из сахара, 6 ст. л. воды и ликера приготовить сироп, пропитать им коржи. Вишню вымыть, обсушить.

Коржи смазать джемом, уложить друг на друга. Украсить торт розочками, вишней, обваляной в сахарной пудре и узорами из крема.

Торт «Миндальный»

Ингредиенты

Для теста

400 г сливочного масла, 16 яиц, 400 г сахара, 1 ст. л. тертой лимонной цедры, 70 г крахмала, 150 г пшеничной муки, 2 ст. л. оливкового масла

Для миндальной начинки

500 г измельченного сладкого миндаля, 2 ст. л. измельченного горького миндаля, 7 яичных белков, 400 г сахарной пудры, 1 ст. л. рома, 1 ч. л. сливочного масла

Для глазури

100 г сахара, сок 1 лимона, 1 ст. л. белого вина

Для украшения

100 г тертого шоколада, 2 ст. л. измельченных ядер грецких орехов

Способ приготовления

Отделить желтки от белков, желтки растереть с сахаром, белки взбить с помощью миксера. Размягченное сливочное масло смешать с растертыми желтками и взбить, добавить лимонную цедру и белки. Размешать, добавить смесь муки и крахмала и снова взбить с помощью миксера. Выложить тесто в смазанную оливковым маслом форму, поставить в умеренно разогретую духовку на 25 минут, затем остудить, разрезать корж вдоль на две части.

Для приготовления миндальной начинки миндаль смешать с сахарной пудрой и яичными белками, поставить на водяную баню и, помешивая, довести до кипения. Выложить в смазанную сливочным маслом форму и поставить в разогретую до 120 °С духовку на 10 минут. Охладить, добавить ром, выложить на корж, сверху накрыть другим коржом.

Для приготовления глазури сахар смешать с лимонным соком, растереть, влить вино, перемешать.

Полить торт глазурью, украсить тертым шоколадом и орехами.

Торт «Греза»

Ингредиенты

Для теста

150 г сливочного масла, 100 г сахара, 180 г картофельной муки, 1 ст. л. пшеничной муки, 3 яйца, 3 ст. л. измельченного сладкого миндаля, 3 ст. л. засахаренной вишни без косточек, 2 ст. л. изюма без косточек, 2 ст. л. измельченных цукатов, 2 ст. л. рома, ½ ч. л. измельченной цедры лимона, ½ ч. л. ванильного сахара, 1 ч. л. маргарина, ½ ч. л. питьевой соды, соль

Для украшения

2 ст. л. сахарной пудры, засахаренные фрукты

Способ приготовления

Изюм замочить на 2 часа в теплой воде, затем промыть и обдать кипятком. Вишню измельчить. Картофельную муку смешать с пшеничной, добавить соль и соду. Сахар растереть с размягченным сливочным маслом, добавить ванильный сахар, цедру лимона, взбить с помощью миксера, добавить муку, яйца, снова взбить. Положить в тесто изюм, цукаты, миндаль и вишню, перемешать, влить ром. Выложить тесто в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке 40 минут.

Посыпать торт сахарной пудрой и украсить засахаренными фруктами.

Торт «Яблочко»

Ингредиенты

Для теста

6 яиц, 200 г сахара, 1 ст. л. муки, 6 ст. л. манной крупы, тертая цедра и сок 1 лимона, ванилин на кончике ножа, 1 ст. л. маргарина

Для начинки

100 г яблочного варенья.

Для посыпки

3 ст. л. рубленого фундука, 1 ст. л. сахарной пудры

Для украшения

2 яблока

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром, добавить лимонный сок, цедру, просеянную муку, манную крупу, ванилин и взбитые в крепкую пену белки. Замесить однородное тесто, выложить в форму, смазанную маргарином и присыпанную мукой, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 минут.

Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на две части. Смазать их вареньем, уложить друг на друга. Посыпать торт орехами, смешанными с сахарной пудрой.

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать ломтиками, украсить ими готовый торт.

Ореховый торт со сгущенным молоком

Ингредиенты

Для теста

200 г муки, 200 г сахара, 9 яичных белков, 10 яичных желтков, 2 ч. л. измельченных ядер грецких орехов, 1 ст. л. маргарина

Для крема

100 г сливочного масла, 100 г вареного сгущенного молока

Для украшения

2 ст. л. измельченного фундука

Способ приготовления

Желтки растереть с сахаром, добавить взбитые в крепкую пену белки, просеянную муку и грецкие орехи, замесить однородное тесто и выложить его в смазанную маргарином форму.

Выпекать в предварительно разогретой духовке, охладить.

Обмазать бисквит кремом, для приготовления которого взбить размягченное сливочное масло с вареным сгущенным молоком. Украсить фундуком.

Торт «Лимонный»

Ингредиенты

Для теста

6 яиц, 200 г муки, 6 ст. л. сахара, 1 небольшой лимон, 1 ст. л. маргарина

Для крема

150 г сливочного масла, 6 ст. л. сгущенного молока, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. тертой лимонной цедры

Для пропитки

3 ст. л. сахара, 1 ст. л. лимонного ликера

Для украшения

100 г рубленых ядер грецких орехов, 50 г цукатов из лимонных корочек

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела, добавить взбитые в крутую пену белки. Лимон вымыть, пропустить через мясорубку, соединить с яичной смесью, добавить просеянную муку и замесить однородное тесто. Выложить его в смазанную маргарином круглую форму, выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 15 минут. Готовый бисквит вынуть из формы, охладить и разрезать вдоль на три коржа. Пропитать их сиропом, приготовленным из сахара, воды (5 ст. л.) и ликера.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло взбить миксером и, продолжая взбивать, добавить сгущенное молоко, лимонный сок и цедру.

Смазать коржи кремом, уложить друг на друга. Посыпать торт орехами, смешанными с мелко нарезанными цукатами.

Шоколадный торт с черносливом

Ингредиенты

Для теста

3 яйца, 3 ст. л. воды, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ст. л. муки,

2 ст. л. крахмала, 1 ст. л. какао, 100 г чернослива, питьевая сода и соль на кончике ножа, 1 ст. л. маргарина

Для глазури

100 г темного шоколада, 3 ст. л. молока, 1 ст. л. сливочного масла

Для украшения

100 г половинок ядер грецких орехов, засахаренные фрукты

Способ приготовления

Чернослив промыть, обсушить. Желтки отделить от белков, смешать с солью и ванильным сахаром, затем, постепенно подливая горячую воду, взбить в крепкую пену. Добавить белки, взбитые с сахаром, просеянную муку, какао, соду и чернослив, замесить однородное тесто. Выложить его в форму, смазанную маргарином, выпекать в предварительно разогретой духовке 20–25 минут.

Для приготовления глазури шоколад растопить в горячем молоке, хорошо перемешать, слегка охладить, добавить размягченное сливочное масло и растереть.

Готовый охлажденный бисквит покрыть глазурью, украсить половинками ядер грецких орехов.

Торт «Морковный»

Ингредиенты

Для теста

2 ст. муки, 1 ст. сахара, 250 г сливочного масла, 3 яйца, 2–3 морковки, 1 пакетик разрыхлителя для теста

Для крема

250 г сметаны, 150 г сахара

Способ приготовления

Яйца взбить с помощью миксера, смешать с размягченным сливочным маслом, всыпать сахар и муку, добавить разрыхлитель для теста.

Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, добавить к приготовленной ранее смеси. Тесто тщательно вымесить, разделить на две части. Каждую раскатать в круглый пласт толщиной 1,5–2 см.

Противень покрыть промасленной бумагой. Выложить коржи на противень. Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 200 °С до золотистого цвета. Готовые коржи охладить.

Для приготовления крема сметану с сахаром взбить с помощью миксера.

Соединить коржи, смазав их кремом. Верх и бока торта также смазать кремом. Выдержать готовый торт на холоде в течение 50 минут.

Торт «Смородинка»

Ингредиенты

Для теста

250 г пшеничной муки, 170 г сахара, 5 яиц, 2 ст. л. какао, 2 ст. л. мака, 1 ст. л. крахмала, 2 ч. л. сливочного масла, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 пакетик разрыхлителя для теста

Для начинки

1 л сливок, 2 ст. красной смородины, 1 ч. л. крахмала, 100 г рубленых ядер фундука

Способ приготовления

Белки отделить от желтков. Белки взбить с помощью миксера до образования густой пены. Желтки растереть с сахаром, влить 3 ст. л. горячей воды и взбить. Ввести в смесь муку, какао, крахмал, разрыхлитель для теста и мак. Полученную массу соединить со взбитыми белками и тщательно перемешать.

Круглую форму для выпечки смазать маслом, посыпать панировочными сухарями. Выложить тесто в форму. Выпекать на сильном огне в течение 30 минут. Готовый бисквит остудить, разрезать на два пласта.

Для приготовления начинки сливки смешать с крахмалом, взбить с помощью миксера до образования густой пены. ⅓ крема оставить для верха, оставшуюся часть смешать с орехами и промытой и обсушенной смородиной, оставив несколько ягод для украшения готового торта.

Выложить смородиновый крем на бисквитный пласт, накрыть вторым пластом. Верх и бока торта обмазать оставшимися взбитыми сливками, украсить ягодами смородины.

Торт «Виноградинка»

Ингредиенты

Для теста

250 г муки, 100 г сливочного масла, 100 мл простокваши, ½ ч. л. питьевой соды

Для крема

200 мл молока, 3 ст. л. сахара, 1 яичный белок, 1 ст. л. муки, цедра 1 лимона

Для украшения

300 г винограда без косточек

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с размягченным сливочным маслом, тщательно растереть до образования однородной массы. Затем влить простоквашу, добавить соду. Тесто хорошо вымесить.

Приготовленным тестом равномерно выстлать дно и бока формы. Выпекать при температуре 180 °С в течение 30 минут. Готовый корж остудить.

Для приготовления крема молоко влить в кастрюлю, добавить сахар, тщательно размешать. Поставить кастрюлю на огонь, довести смесь до кипения. Добавить муку, вновь поставить на слабый огонь. Постоянно помешивая, варить крем до загустения. Полученную массу остудить.

Лимонную цедру натереть на мелкой терке. Яичный белок взбить до образования густой пены. Цедру и яичный белок добавить в остывшую массу, все перемешать, выложить готовый крем на корж.

Виноград промыть, обсушить и украсить им готовый торт.

Вафельный торт «Адонис»

Ингредиенты

Для вафельных коржей: 370 г муки, 2 яйца, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 200 мл молока

Для орехового крема 100 г сахара, 15 грецких орехов, 200 мл сливок, ½ пакетика ванильного сахара

Для кофейного крема 200 г сливочного масла, 4 яичных желтка, 100 г сахара, 2 ст. л. готового черного кофе, 1 ст. л. рома, ½ пакетика ванильного сахара

Способ приготовления

Яйца смешать с сахаром, взбить с помощью миксера, добавить размягченное сливочное масло, всыпать муку. Тесто тщательно вымесить, развести молоком и еще раз перемешать. Дать тесту постоять 30 минут, затем разделить его на три части и выпечь в круглой вафельнице три коржа. Готовые вафельные коржи охладить.

Для приготовления орехового крема грецкие орехи расколоть, ядра растереть, смешать с сахаром, сливками и ванильным сахаром, взбить с помощью миксера.

Для приготовления кофейного крема яичные желтки растереть с сахаром, соединить с размягченным сливочным маслом, добавить ром, кофе и ванильный сахар. Взбить крем с помощью миксера.

На вафельный корж выложить кофейный крем, накрыть вторым вафельным коржом, на который выложить ореховый крем, накрыть третьим коржом. Верх торта покрыть ореховым кремом, а бока – кофейным.

Торт «Екатерина»

Ингредиенты

Для теста 250 г муки, 250 г сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 ч. л. сухих дрожжей

Для крема

100 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. толченого миндаля, 2 ст. л. рома, цедра ½ лимона, 50 мл лимонного сока, 100 мл молока, 2 яйца

Способ приготовления

Яйцо растереть с сахаром, добавить размягченное сливочное масло, всыпать сухие дрожжи и просеянную муку. Вымесить тесто и выдержать его на холоде в течение 30 минут. Затем раскатать ровным слоем.

Форму для выпечки смазать маслом. Выстлать пластом теста форму. Выпекать до полуготовности, вынуть из духовки, слегка остудить.

Для приготовления крема яйца взбить с помощью миксера, добавить размягченное сливочное масло, сахар, толченый миндаль, всыпать муку, натертую на мелкой терке лимонную цедру, влить лимонный сок, ром и подогретое молоко. Массу тщательно перемешать.

Выложить приготовленный крем на торт, вновь поставить его в духовку и выпекать до готовности.

Торт «Этюд»

Ингредиенты

Для теста

650 г муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 200 г сахара, 150 г майонеза

Для крема

100 г сахара, 2 яйца, 150 г сливочного масла, 1 ст. л. какао

Для украшения

50 г шоколада, 5 грецких орехов

Способ приготовления

Яйца взбить с помощью миксера, растереть с сахаром, смешать с размягченным сливочным маслом, добавить майонез. Массу тщательно перемешать, всыпать муку и вымесить тесто. Разделить готовое тесто на три части. Каждую раскатать в пласт.

Противень покрыть промасленной бумагой. Выложить пласты на противень. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Коржи охладить.

Для приготовления крема взбить яйца с сахаром, не переставая взбивать, прогреть на водяной бане, добавить какао, остудить. Размягченное сливочное масло взбить, осторожно влить в него остывший крем.

Коржи сложить стопкой, смазывая каждый кремом. Верх и бока торта также обмазать кремом.

Готовый торт посыпать натертым на мелкой терке шоколадом и мелко нарубленными ядрами грецких орехов.

Торт «Восточная сладость»

Ингредиенты

Для теста

120 г сливочного масла, 200 г сахара, 4 яичных желтка, 1 ст. л. сметаны, 400 г муки, питьевая сода на кончике ножа

Для крема

500 г чернослива, 200 г сливочного масла, 400 г сметаны, 300 г сахара, 10 грецких орехов

Для украшения 4 яичных белка, 200 г сахара

Способ приготовления

Яичные желтки взбить с помощью миксера, смешать с размягченным сливочным маслом, добавить соду и сметану, всыпать сахар и муку. Вымесить тесто. Круглую форму для выпечки смазать маслом, посыпать мукой. Выложить тесто в форму. Выпекать при температуре 200 °С в течение 30 минут. Готовый корж остудить и разрезать на три пласта.

Для приготовления крема распарить чернослив, удалить из него косточки, пропустить мякоть через мясорубку. Сливочное масло размягчить, взбить с половиной сахара с помощью миксера. Оставшийся сахар взбить со сметаной с помощью миксера. Смешать масляную смесь со сметанной, добавить чернослив и измельченные ядра грецких орехов. Крем тщательно перемешать. Коржи уложить друг на друга, смазав каждый кремом.

Яичные белки взбить с сахаром с помощью миксера до образования густой пены. Полученным кремом украсить верх и бока торта.

Торт «Аврора»

Ингредиенты

Для теста

350 г муки, 2 яйца, 150 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. меда, 1 пакетик разрыхлителя для теста

Для крема

400 г сметаны, 200 г сахара, ½ пакетика ванильного сахара

Способ приготовления

Яйца взбить с сахарной пудрой с помощью миксера, соединить с размягченным сливочным маслом и медом. Поставить кастрюлю на водяную баню, не переставая помешивать, нагревать до 80 °С. Снять кастрюлю с водяной бани, всыпать в смесь муку и разрыхлитель, тщательно перемешать и разделить на двенадцать частей.

Формы для выпечки смазать маслом. В разогретой духовке на среднем огне выпечь двенадцать коржей. Готовые коржи остудить.

Для приготовления крема взбить с помощью миксера сметану с сахаром и ванильным сахаром.

Коржи уложить друг на друга, смазав каждый кремом. Верх и бока торта также смазать кремом.

Торт «Настенька»

Ингредиенты

Для теста 400 г муки, 150 г сливочного масла, 1150 г сахара, 1 яйцо, 400 г фиников, 10 очищенных грецких орехов, 1 пакетик разрыхлителя для теста

Для крема

200 г сметаны, 100 г сахара, ½ пакетика ванильного сахара

Для украшения

1 ст. л. сахарной пудры

Способ приготовления

Финики замочить в горячей воде на 2 часа, затем удалить косточки, а мякоть мелко нарезать. Ядра грецких орехов нарубить.

Яйцо взбить с помощью миксера, смешать с размягченным сливочным маслом, растертым с сахаром, мукой и разрыхлителем. Добавить в смесь финики и грецкие орехи.

Форму для выпечки смазать маслом. Выложить тесто в форму, выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 50 минут. Корж охладить.

Для приготовления крема сметану смешать с сахаром и ванильным сахаром, взбить с помощью миксера до образования густой пены.

Готовым кремом обмазать верх и бока торта, посыпать сахарной пудрой.

Торт «Апельсиновый»

Ингредиенты

Для теста 6 яиц, 200 г сахара, 5 ст. л. муки, 1 ч. л. тертой апельсиновой цедры, ¼ ч. л. питьевой соды, 1 ст. л. маргарина, соль

Для глазури

4 ст. л. белого десертного вина, 1 апельсин, 100 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла

Для украшения

Засахаренные апельсиновые дольки

Способ приготовления

Смешать сахар, яйца, соль и апельсиновую цедру, взбить миксером, добавить просеянную муку и соду, замесить однородное тесто. Выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 минут.

Апельсин вымыть, пропустить через мясорубку вместе с кожурой, добавить вино и сахарную пудру, перемешать. Полученной смесью полить бисквит, выложить сверху нарезанное небольшими кусочками масло, поставить в разогретую духовку на 5–7 минут. Охладить, украсить засахаренными апельсиновыми дольками.

Торт «Маргарита»

Ингредиенты

Для теста

150 г сливочного масла, 200 г сахара, 5 яичных желтков, 7 яичных белков, ½ ч. л. корицы, 1 пакетик ванильного сахара, щепотка соли, 2 ст. л. молотых пшеничных сухарей, 1 ст. л. маргарина

Для крема

400 мл сливок, 3 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. апельсинового сока, 1 ст. л. апельсинового ликера.

Для глазури и украшения

150 г горького шоколада, 100 г молотых и 18 половинок ядер грецких орехов, 3 ст. л. сливок, 5 ст. л. сахара, 3 ст. л. кокосовой стружки

Способ приготовления

Белки взбить с ванильным сахаром в крепкую пену. Желтки растереть со сливочным маслом, сахаром, корицей и солью, добавить белки и сухари, перемешать. Полученное тесто выложить в смазанную маргарином форму, выпекать корж в разогретой до 180 °С духовке 30 минут, охладить, разрезать вдоль на три части.

Сливки взбить с сахарной пудрой, добавить апельсиновый сок и ликер, перемешать. Полученным кремом смазать коржи и уложить друг на друга.

Шоколад растопить на водяной бане, добавить сахар и сливки, перемешать. Полить торт глазурью, посыпать кокосовой стружкой и украсить его половинками ядер орехов.

Бисквитный торт с клубникой

Ингредиенты

Для теста

150 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 яйца, 200 г муки, 1 ст. л. крахмала, ½ пакетика разрыхлителя, 1 ст. л. молока

Для крема

400 г клубники, 400 г творога, 3 ст. л. сахара, сок 1 лимона, 400 мл сливок, 1 ст. л. желатина

Для безе

3 яичных белка, 200 г сахара Для украшения 50 г шоколада

Способ приготовления

Сливочное масло взбить с сахаром, добавить ванильный сахар и желтки, взбить. Добавить муку, крахмал, разрыхлитель и молоко. Замесить однородное тесто, выложить его в форму, выстланную бумагой для выпечки, поставить на 20 минут в разогретую духовку.

Бисквитный корж вынуть из духовки, обмазать белками, взбитыми с сахаром, и снова поставить в духовку на 10–12 минут.

Клубнику вымыть, желатин замочить в небольшом количестве воды. Творог взбить с сахаром, добавить лимонный сок и желатин, хорошо перемешать. Приготовленную массу поставить на 20 минут в холодильник, затем добавить взбитые сливки и клубнику, перемешать.

Для приготовления безе смешать белки с сахаром, взбить в крепкую пену, выложить небольшими порциями на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать в разогретой до 140 °С духовке до готовности.

Бисквитный корж разрезать вдоль на две части, смазать их кремом и уложить друг на друга. Сверху выложить безе и полить шоколадом, растопленным на водяной бане.

Торт «Токката»

Ингредиенты

Для теста

200 г вафель, 200 мл молока, 1 ч. л. пшеничной муки, 1 ч. л. картофельной муки, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 1 яйцо, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ч. л. маргарина

Для украшения

100 г пряников, 2 ст. л. кокосовой стружки, 2 ст. л. измельченных ядер грецких орехов

Способ приготовления

Картофельную и пшеничную муку смешать, влить 100 мл холодного молока, размешать. Оставшееся молоко довести до кипения и влить тонкой струйкой в молочно-мучную смесь. Варить, помешивая, до загустения, затем остудить, добавить размягченное сливочное масло, сахар, яйцо, ванильный сахар и взбить с помощью миксера. Положить орехи, измельченные вафли и перемешать.

Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 3 минут. Изделие остудить и положить в прохладное место на 6 часов.

Торт украсить смесью измельченных пряников, кокосовой стружки и орехов.

Торт «Елизавета»

Ингредиенты

Для теста 200 г песочного печенья, 200 г сливочного масла, 200 г тертого шоколада

Для крема

300 г творога, 100 г йогурта, 50 г сахара, 3 ст. л. апельсинового сока, 300 г взбитых сливок, 1 ч. л. желатина

Способ приготовления

Печенье измельчить, смешать с размягченным сливочным маслом и тертым шоколадом, перемешать и положить в прохладное место на 3 часа.

Для приготовления крема желатин залить тремя столовыми ложками теплой воды, размешать, нагревать в течение 3–5 минут. Творог смешать с йогуртом, сахаром и апельсиновым соком. Добавить сливки и раствор желатина, перемешать.

Торт украсить кремом и поставить в прохладное место на 2 часа.

Торт «Закат»

Ингредиенты

Для теста

300 г печенья, 300 г творога, 100 г сливочного масла, 200 мл молока, 150 г сахара, 1 ст. л. какао, 50 г изюма без косточек.

Для глазури

1 ст. л. сахара, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ч. л. порошка какао

Способ приготовления

Творог растереть с размягченным сливочным маслом и сахаром. Полученную массу разделить на две части. В одну положить какао, в другую – предварительно замоченный изюм.

На блюдо выложить 100 г печенья, полить 50 мл молока, сверху – слой творога с изюмом. Затем вновь выложить 100 г печенья, полить 100 мл молока и снова положить слой творога с какао. Сверху выложить оставшееся печенье и полить оставшимся молоком.

Для приготовления глазури сахар залить двумя столовыми ложками воды и, помешивая, варить до загустения, затем положить какао, сливочное масло, перемешать и остудить.

Торт полить глазурью, поставить в прохладное место на 3 часа.

Торт «Причуда»

Ингредиенты

Для теста 400 г измельченных ядер фундука, 300 г сахара, 100 г сливочного масла Для крема 200 г тертого шоколада, 200 г сливочного масла Для глазури 200 г сахара, 3 яичных белка

Способ приготовления

Орехи обжарить до золотистого цвета. Сахар, помешивая, нагревать на слабом огне до золотистого цвета, затем остудить, добавить размягченное сливочное масло и орехи, перемешать, нагреть на слабом огне до 50–60 °С. Из теплого теста раскатать пять-шесть коржей.

Для приготовления крема шоколад смешать с размягченным сливочным маслом. Крем взбить с помощью миксера.

Для приготовления глазури белки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера.

Коржи смазать кремом, соединить. Торт полить глазурью.

Торт «Синьорита»

Ингредиенты

Для теста

200 г песочного печенья, 400 г груш, 50 г изюма без косточек, 50 г измельченных ядер грецких орехов, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. тертой лимонной цедры, 2 ч. л. лимонного сока, ¼ ч. л. молотой корицы, 1 пакетик разрыхлителя

Для крема 200 мл 30 %-ных сливок, 100 г сахара

Способ приготовления

Груши вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на мелкой терке и сбрызнуть лимонным соком. Печенье пропустить через мясорубку, смешать с грушами, добавить предварительно замоченный изюм, орехи, сахар, цедру, корицу и разрыхлитель. Тесто оставить на 1 час, затем выложить на блюдо, придать форму торта и поставить в прохладное место на 1 час.

Для приготовления крема сливки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера.

Торт смазать приготовленным кремом, поставить в прохладное место на 1 час.

Торт «Малыш»

Ингредиенты

Для теста

100 г муки, 50 г сахара, 2 яйца, 1 ч. л. сливочного масла

Для пропитки

100 мл клубничного сиропа

Для безе

5 яичных белков, 100 г сахара

Для начинки

300 г сливочного мороженого

Способ приготовления

Яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить муку, белки и перемешать.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 20–25 минут. Изделие остудить и пропитать клубничным сиропом.

Для приготовления безе белки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера.

Мороженое нарезать кубиками, выложить горкой на изделие, залить безе. Торт поставить в разогретую до 180 °С духовку на 5 минут, затем остудить и выдержать в прохладном месте 2 часа.

Торт с черной смородиной

Ингредиенты

Для теста

3 яйца, 2 ч. л. лимонного сока, 100 г сахара, 200 г муки, ½ ч. л. питьевой соды, 1 ст. л. маргарина, ванильный сахар по вкусу

Для начинки

400 г черной смородины, 15 г желатина, 300 мл йогурта, сок и цедра 1 лимона, 100 г сахара

Для украшения

400 мл густых сливок, 100 г сахарной пудры, 1 ст. л. кукурузных хлопьев

Способ приготовления

Желтки отделить от белков. Белки взбить с лимонным соком и сахаром, добавить желтки, ванильный сахар, просеянную муку и соду, замесить однородное тесто. Выложить его в форму, смазанную маргарином, выпекать бисквит в предварительно разогретой духовке 15–20 минут, охладить и разрезать вдоль на две части.

Черную смородину размять деревянной ложкой (часть ягод оставить для украшения), добавить йогурт, лимонный сок, цедру, сахар и предварительно размоченный желатин.

Один корж положить в разъемную форму для торта, выложить сверху начинку, накрыть вторым коржом и поставить на 3 часа в холодильник. Затем украсить торт сливками, взбитыми с сахарной пудрой, оставшейся черной смородиной и кукурузными хлопьями.

Торт «Боярыня»

Ингредиенты

Для теста

100 г белого шоколада, 150 г сливочного масла, 5 яиц, 100 г сахара, 2 ст. л. крахмала, 3 ст. л. муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 ст. л. молотых ядер грецких орехов, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. л. маргарина, соль

Для крема

300 мл сливок, 4 яичных желтка, 100 г сахара, 250 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г горького шоколада, 1 ч. л. тертой лимонной цедры

Способ приготовления

Шоколад растопить на водяной бане, смешать со сливочным маслом. Желтки отделить от белков и растереть с сахаром. Белки взбить с солью в крепкую пену. Смешать просеянную муку, крахмал, разрыхлитель, грецкие орехи и ванильный сахар, добавить белки и желтково-шоколадную массу, замесить однородное тесто.

Выложить в форму, смазанную маргарином, выпекать в предварительно разогретой духовке 40–45 минут.

Для приготовления ванильного крема сливки довести до кипения, добавить ванильный сахар, лимонную цедру, перемешать, протереть через сито и охладить. Половину полученной массы смешать с размягченным сливочным маслом, взбить миксером. Из оставшейся приготовить шоколадный крем: добавить предварительно растопленный на водяной бане шоколад и перемешать.

Бисквит разрезать вдоль на три части, смазать одну из них шоколадным кремом (часть отложить для украшения), остальные – ванильным. Уложить коржи друг на друга так, чтобы корж с шоколадным кремом был посередине.

Украсить торт оставшимся шоколадным кремом с помощью кондитерского шприца.

Торт «Мечта»

Ингредиенты

Для теста

6 яиц, 6 ст. л. сахара, 6 ст. л. муки, 2 ст. л. тертого шоколада

Для крема

6 ст. л. муки, 500 мл молока, 300 г сахара, 250 г сливочного масла

Для сиропа

200 г сахара

Для глазури и украшения

100 г белого шоколада, 6 ст. л. сахара, засахаренные ягоды

Способ приготовления

Из яиц, сахара, муки и тертого шоколада замесить однородное тесто, вылить на противень, выстланный бумагой для выпечки, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 минут. Готовый корж охладить и разрезать вдоль на две части.

Для приготовления сиропа довести воду (200 мл) до кипения, всыпать сахар и варить на слабом огне до полного его растворения. Для приготовления крема муку смешать с молоком, довести на слабом огне до кипения, снять с огня и охладить. Добавить размягченное сливочное масло, взбитое с сахаром, перемешать. Один корж положить на плоское блюдо, пропитать сиропом. Выложить на него половину крема, накрыть вторым коржом, выложить на него оставшийся крем и разровнять.

Для приготовления глазури растопить на водяной бане шоколад, добавить сахар и воду (6 ст. л.) и хорошо перемешать.

Полить торт глазурью, украсить засахаренными ягодами и поставить на 1 час в холодильник.

Торт «Воспоминание»

Ингредиенты

Для теста

3 яйца, 2 ст. л. муки, 3 ст. л. сахара

Для безе

4 яичных белка, 200 г сахара

Для начинки и украшения

400 г клубничного джема или конфитюра, 100 г очищенных грецких орехов, 2 ст. л. сахарной пудры, 2 ч. л. коньяка

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, добавить 2 ст. л. сахара и растереть добела. Белки охладить, взбить с оставшимся сахаром. Соединить желтки и белки, всыпать муку и перемешать.

Выложить тесто в форму, выстланную бумагой для выпечки. Выпекать корж в предварительно разогретой до 220 °С духовке 20–25 минут, охладить и разрезать пополам вдоль.

Для приготовления безе белки взбить в крепкую пену, добавляя небольшими порциями сахар. Полученную массу разделить на две части, выпечь два круглых коржа толщиной 1–1,5 см.

Для приготовления начинки орехи нарубить, смешать с конфитюром и коньяком.

Смазать коржи из бисквита и безе начинкой, уложить друг на друга. Готовый торт посыпать сахарной пудрой.

Персиковый торт

Ингредиенты

Для теста

200 г муки, 100 г горького шоколада, 1 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. сливок, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 6 яиц

Для украшения

150 г лимонного мармелада, 200 г персиков, 1 ст. л. маргарина

Способ приготовления

Персики вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену. Шоколад растопить на водяной бане. Масло растереть вместе с сахаром до получения однородной массы. Постепенно добавить желтки и шоколад, сахарную пудру и сливки. Всыпать просеянную муку, перемешать, добавить белки. Выложить тесто в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке 1 час.

Вынуть корж из формы, слегка охладить, обмазать размягченным мармеладом. Выложить сверху половинки персиков.

Торт «Аленушка»

Ингредиенты

Для теста

2 яйца, 200 г сахара, 200 г клубничного варенья, 100 мл сливок, 400 г муки, 1 ч. л. питьевой соды

Для крема

200 г сметаны, 200 г сахарной пудры

Для украшения

1 банка вареного сгущенного молока, 5 яичных белков, 70 г сахарной пудры, ванилин на кончике ножа

Способ приготовления

Взбить яйца с сахаром и вареньем, добавить сливки, муку и соду, тщательно перемешать. Полученное тесто разделить на три-четыре части, выпекать коржи в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить.

Для приготовления крема сметану охладить, взбить с сахарной пудрой с помощью миксера. Коржи смазать кремом, уложить друг на друга. Обмазать торт сгущенным молоком, украсить с помощью кондитерского шприца белками, взбитыми с сахарной пудрой и ванилином.

Торт «Ангелина»

Ингредиенты

Для теста

200 г муки, 200 г сахара, 1 ст. л. крахмала, 5 яиц, 1 ч. л. фруктовой эссенции, 1 ст. л. сливочного масла

Для крема

½ ст. сахарной пудры, 200 г сливочного масла, 3 ст. л. сгущенного молока, 2 ч. л. какао, ½ ч. л. коньяка, щепотка ванилина

Для сиропа

100 г сахара, 2 ч. л. коньяка, ½ ч. л. фруктовой эссенции

Для бисквитной крошки

1 ч. л. муки, ½ ч. л. крахмала, 1 яйцо, 1 ч. л. сахара

Для украшения

Засахаренные фрукты

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела. Белки взбить в крепкую пену, соединить с желтками, добавить просеянную муку, крахмал и фруктовую эссенцию, замесить однородное тесто. Выложить его в форму, смазанную маслом и присыпанную мукой. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке около 20 минут. Вынуть готовый бисквит из формы и дать остыть.

Для приготовления крема взбить размягченное сливочное масло, добавить, продолжая взбивать, сгущенное молоко, сахарную пудру, смешанную с ванилином и какао, и коньяк. Все хорошо перемешать. Из воды (100 мл) и сахара приготовить сироп, охладить, добавить в него коньяк и фруктовую эссенцию.

Для приготовления посыпки из муки, крахмала, яйца и сахара замесить тесто, протереть его через металлическое сито и получившиеся крошки обжарить на сковороде.

Бисквит разрезать вдоль на три коржа, пропитать их сиропом и смазать кремом. Уложить коржи друг на друга, посыпать торт бисквитными крошками и украсить засахаренными фруктами.

Торт «Забава»

Ингредиенты

Для теста

5 яиц, 200 г сахара, 1 ч. л. питьевой соды, гашенной уксусом, 2 ст. л. какао, 200 г муки

Для начинки

200 г сахара, 200 г сметаны, 50 г цукатов, 50 г очищенного арахиса

Для глазури

3 ст. л. сухих сливок, 2 ст. л. какао, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. воды, 1 ч. л. апельсинового ликера

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и содой, добавить какао и муку. Хорошо вымесить тесто, выложить в форму, выстланную бумагой для выпечки, поставить в разогретую до 200–220 °С духовку. Выпекать корж до готовности, охладить, острым ножом аккуратно срезать верхушку и вынуть мякиш.

Взбить сметану с сахаром, добавить измельченный мякиш, мелко нарезанные цукаты и орехи, перемешать. Полученную начинку выложить в корж, накрыть срезанной верхушкой. Смешать сухие сливки, какао и сливочное масло, добавить воду, довести до кипения и снять с огня. Слегка охладить, добавить ликер, перемешать и покрыть полученной глазурью торт.

Торт «Калинка-малинка»

Ингредиенты

Для теста

200 г муки, 1 ст. л. крахмала, 1 неполный ст. сахара, 3 яйца, ½ ч. л. фруктовой эссенции, 1 ст. л. сливочного масла

Для сиропа

100 г сахара, 2 ч. л. калинового сиропа Для начинки 350 г малины Для украшения 100 г малины, 20 г калины, 3 ст. л. сахарной пудры

Способ приготовления

Малину и калину перебрать, вымыть. Желтки отделить от белков, добавить сахар и растереть добела. Белки взбить в крепкую пену. Желтки соединить с белками, аккуратно перемешать, всыпать просеянную муку и крахмал, замесить однородное тесто. Выложить тесто в форму, смазанную маслом, выпекать 20–25 минут в духовке до готовности. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на три коржа.

Приготовить сироп для пропитки: довести до кипения воду (100 мл), всыпать сахар, хорошо перемешать, добавить калиновый сироп. Полученной смесью полить коржи, оставить на 30 минут, затем выложить малину и уложить их друг на друга.

Украсить торт ягодами малины и калины. Посыпать просеянной сахарной пудрой.

Торт со сливочной помадкой

Ингредиенты

Для теста

6 яиц, 200 г сахара, 2,5 ст. муки, 300 г сметаны, ванилин на кончике ножа, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей

Для помадки

100 мл сливок, 200 г сахара, ванилин на кончике ножа

Для украшения

50 г сахарной пудры, 50 г цукатов

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть добела с сахаром, добавить ванилин, сметану и муку, перемешать. Белки взбить в крепкую пену, выложить в полученную массу, аккуратно перемешать движением сверху вниз. Выложить тесто в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, выпекать 20–25 минут в предварительно разогретой духовке. Готовый бисквит выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой и оставить на некоторое время.

Для приготовления помадки сливки довести до кипения, всыпать сахар, добавить ванилин, варить до готовности (капля готовой помадки, опущенная в стакан с холодной водой, должна оседать на дно). Залить торт горячей помадкой, украсить цукатами.

Торт с кофейным кремом

Ингредиенты

Для теста

5 яиц, 2 ст. л. сахара, 300 г муки, 1 ст. л. сливочного масла

Для крема

350 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 2 ст. л. растворимого кофе, 1 пакетик ванилина

Для сиропа

½ ч. л. коньяка, 50 г сахара

Для украшения

50 г измельченных фисташек

Способ приготовления

Белки отделить от желтков и взбить в крутую пену, постепенно добавляя сахар. Желтки растереть добела. Смешать белки и желтки, добавить просеянную муку, замесить однородное тесто. Выложить его на смазанный маслом противень и выпекать в предварительно разогретой духовке 20 минут. Готовый бисквит выложить на полотенце, свернуть рулетом, охладить и снова развернуть.

Из сахара, коньяка и воды (100 мл) приготовить сироп, пропитать им бисквит и снова свернуть рулетом. Обмазать торт кремом, приготовленным из сливочного масла, взбитого с сахарной пудрой, ванильным сахаром и кофе. Украсить фисташками.

Торт «Изабелла»

Ингредиенты

Для теста

220 г муки, 200 г сметаны, 200 г сахара, 6 яиц, 1 ст. л. топленого масла, 0,4 ч. л. соды, ванилин и соль на кончике ножа

Для крема

200 г коричневого сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца

Для сиропа

100 мл виноградного сока, 2 ст. л. сахара

Для украшения

100 г винограда «Изабелла», 3 ст. л. взбитых сливок, 2 ст. л. тертого белого шоколада

Способ приготовления

Виноград вымыть, разрезать ягоды пополам. Желтки отделить от белков, растереть добела с сахаром. Белки взбить в крепкую пену, соединить с желтками. Добавить просеянную муку, соль, соду, ванилин, сметану и топленое масло, тщательно перемешать. Тесто выложить в форму, выстланную бумагой для выпечки, поставить в предварительно разогретую духовку на 15–20 минут. Готовый бисквит вынуть из формы, снять бумагу, охладить и разрезать вдоль на две части.

Для приготовления крема смешать сахар, сливочное масло и желтки, растереть добела, добавить взбитые в крепкую пену белки, перемешать.

Виноградный сок смешать с сахаром, подогревать до полного его растворения, слегка охладить и пропитать полученным сиропом коржи. Смазать их кремом, положить друг на друга. Украсить торт половинками ягод винограда, взбитыми сливками и тертым шоколадом.

Торт «Ананасовый»

Ингредиенты

Для теста

200 г сливочного масла, 200 г муки, 100 г шоколада, 180 г сахара, 4 яйца, 1 ст. л. молока, ½ ч. л. питьевой соды, 1 ст. л. маргарина, соль

Для крема

200 г сахара, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 мл молока, ванилин на кончике ножа

Для начинки и украшения

1 ананас, цукаты из ананасов

Способ приготовления

Ананас вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками. Взбить размягченное сливочное масло с сахаром и яйцами, добавить муку, тертый шоколад, соль и соду, тщательно перемешать. Выложить тесто в смазанную маргарином и присыпанную мукой форму, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Вынуть бисквит из формы, охладить и разрезать вдоль на три коржа.

Для приготовления крема молоко смешать с сахаром, слегка подогреть. Когда сахар растворится, добавить взбитое яйцо, перемешать и охладить. Добавить размягченное сливочное масло и ванилин, взбить.

Коржи смазать кремом, уложить друг на друга, прослаивая ломтиками ананаса. Украсить торт цукатами.

Торт «Ежевичный»

Ингредиенты

Для теста

6 яиц, 200 г сахара, 200 г сметаны, 400 г муки, 1 ст. л. маргарина

Для крема

200 г сливочного масла, 4 ст. л. сахара, 2 яйца, 1 ст. л. ежевичного сока, 1 ч. л. лимонного сока

Для пропитки

4 ст. л. сахара, 2 ст. л. коньяка

Для украшения

150 г ежевики, 100 г сахарной пудры

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром, добавить взбитые в крутую пену белки, сметану и просеянную муку. Замесить однородное тесто, выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 минут. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на три части, пропитать каждый сиропом, приготовленным из сахарной пудры, воды (6 ст. л.) и коньяка.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло растереть с сахаром и яйцами, добавить ежевичный и лимонный соки, взбить. Коржи смазать кремом, уложить друг на друга. Посыпать торт просеянной сахарной пудрой, украсить ежевикой.

Торт «Фисташковый»

Ингредиенты

Для теста

6 яиц, 400 г муки, 6 ст. л. сахара, 2 ст. л. измельченных фисташек, 1 ст. л. маргарина

Для крема

150 г сливочного масла, 3 ст. л. сахара, 2 яйца, 3 ст. л. молока, 3 ст. л. измельченных фисташек

Для пропитки

4 ст. л. сахара, 1 ст. л. лимонного ликера

Для украшения

50 г фисташек, 2 ст. л. сахарной пудры

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить в крутую пену, добавить растертые добела с сахаром желтки, просеянную муку и фисташки. Замесить однородное тесто, выложить его в смазанную маргарином форму. Выпекать бисквит в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить, разрезать вдоль на три части.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло растереть с сахаром и яйцами, добавить подогретое молоко, взбить миксером. Затем добавить фисташки и взбить еще раз. Из сахара и воды (6 ст. л.) приготовить сироп, добавить ликер, пропитать коржи полученной смесью.

Смазать коржи кремом, уложить друг на друга. Посыпать трот просеянной сахарной пудрой, украсить фисташками.

Торт с медовым кремом

Ингредиенты

Для теста 250 г муки, 100 г сливочного масла, 6 яиц, 20 г порошка какао, 2 ч. л. маргарина, соль на кончике ножа

Для крема

500 г абрикосов, 3 ст. л. лимонного сока, 5 ст. л. меда, 2 ст. л. абрикосового ликера, 400 мл взбитых сливок

Для украшения

3 ст. л. кокосовой стружки

Способ приготовления

В кастрюлю влить 200 мл воды, нагреть, добавить соль и сливочное масло, размешать. Добавить муку, размешать, отсудить, смешать со взбитыми яйцами и какао. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20–25 минут. Готовый корж охладить, разрезать на два пласта.

Для приготовления начинки абрикосы вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы, разрезать каждый абрикос пополам, удалить косточки, мелко нарезать. Лимонный сок смешать с ликером и медом, добавить 100 мл воды, довести до кипения, добавить абрикосы, варить 2 минуты. Абрикосы вынуть шумовкой, сироп варить на слабом огне до загустения, затем остудить, смешать с абрикосами и сливками. Коржи смазать кремом, соединить. Готовый торт посыпать кокосовой стружкой.

Торт «Наслаждение»

Ингредиенты

Для теста

300 г муки, 300 г сливочного масла, 300 г сахара, 3 яйца, 1 ст. л. тертой апельсиновой цедры, 2 ст. л. апельсинового сока, 2 ч. л. маргарина

Для банановго крема

500 г взбитых сливок, 1 ст. л. коньяка, 4 банана, сок 1 апельсина, 1 пакетик ванильного сахара

Для сливочного крема

200 мл сливок, 1 пакетик ванильного сахара

Для украшения

2 апельсина, 3 ст. л. измельченных ядер грецких орехов

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, добавить размягченное сливочное масло, белки, цедру и апельсиновый сок, перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30 минут. Готовый бисквит остудить, разрезать на два пласта.

Для приготовления банановго крема бананы вымыть, очистить, нарезать кубиками. Апельсиновый сок смешать с коньяком, добавить ванильный сахар, бананы и оставить на 30 минут. Затем положить сливки и перемешать.

Для приготовления сливочного крема сливки смешать с ванильным сахаром, взбить с помощью миксера. Апельсины вымыть, очистить и нарезать кружочками. На нижний корж выложить банановый крем, накрыть вторым коржом, смазать его сливочным кремом. Торт украсить кружочками апельсинов и посыпать орехами.

Торт «Мозаика»

Ингредиенты

Для теста

200 г сливочного масла, 200 г сметаны, 400 г муки, 1 пакетик ванильного сахара

Для белкового крема

2 яичных белка, 100 г сахара, 1 ч. л. лимонного сока

Для желткового крема

5 яичных желтков, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 1 ч. л. тертой апельсиновой цедры

Для апельсиновой начинки 1 апельсин, 100 г сахара, 1 ст. л. апельсинового ликера

Для украшения

Цукаты из апельсиновых корочек и киви

Способ приготовления

Масло охладить, натереть на крупной терке, добавить сметану, просеянную муку и ванильный сахар, замесить однородное тесто. Завернуть его в пищевую пленку, положить на 4 часа в холодильник, затем разделить на шесть частей. Каждую раскатать в тонкий пласт, выпекать коржи в предварительно разогретой духовке по 10–15 минут.

Для приготовления желткового крема растереть желтки с сахаром, добавить размягченное сливочное масло и апельсиновую цедру, тщательно перемешать.

Для приготовления белкового крема взбить белки с сахаром и лимонным соком в крепкую пену. Для приготовления апельсиновой начинки апельсин вымыть, пропустить через мясорубку вместе с кожурой, добавить сахар и ликер, перемешать. Смазать два коржа апельсиновой начинкой, два – желтковым кремом, еще два – белковым. Уложить коржи друг на друга, украсить торт цукатами.

Песочный торт с земляникой и кокосовой стружкой

Ингредиенты

Для теста

200 г сливочного маргарина, 300 г муки, 3 ст. л. сахара

Для пропитки 200 мл земляничного сиропа

Для украшения

200 г земляники, 200 мл сливок, 100 г сахарной пудры, 2 ст. л. кокосовой стружки

Способ приготовления

Муку смешать с размягченным маргарином и сахаром, замесить тесто, раскатать его на присыпанной мукой доске. Выпекать корж в предварительно разогретой духовке до готовности, смазать земляничным сиропом. Землянику вымыть. Сливки взбить с сахаром, обмазать полученным кремом корж. Украсить торт земляникой и посыпать кокосовой стружкой.

Кофейно-шоколадный торт-рулет

Ингредиенты

200 г тертого молочного шоколада, 5 яичных белков, 3 яичных желтка, 3 ст. л. готового черного кофе, 100 г сахарной пудры, 1 ст. л. коньяка, 350 мл 30 %-ных сливок, 1 ч. л. ванильного сахара, 1 ст. л. порошка какао, 20 г сливочного масла

Способ приготовления

Шоколад смешать с кофе, нагревать, помешивая, на слабом огне в течение 5 минут, остудить.

Яичные желтки растереть с сахаром. Белки взбить с помощью миксера. Желтки положить в шоколадно-кофейную смесь и, взбивая, добавить небольшими порциями белки и коньяк.

Приготовленную смесь вылить в смазанный сливочным маслом противень и поставить в разогретую до 170 °С духовку на 15 минут, затем накрыть влажной салфеткой и поставить в прохладное место на 1 час.

На столе расстелить лист пергамента размером немного больше, чем испеченный корж, и посыпать его через ситечко порошком какао. Осторожно перевернуть противень с коржом на этот лист.

Сливки взбить миксером с ванильным сахаром и смазать поверхность коржа. Свернуть корж рулетом, положить в прохладное место на 1 час, затем нарезать порционными кусками.

Лимонный торт

Ингредиенты

Для теста

6 лимонов, 18 яиц, 250 г лимонного мармелада, 1 ст. л. сливочного масла,

4 ст. сахара

Для украшения 100 мл сливок, 3 ст. л. сахарной пудры

Способ приготовления

Яйца взбить. Мармелад растопить на водяной бане. Сливки взбить с сахарной пудрой. Лимоны вымыть, очистить, положить в эмалированную кастрюлю, залить водой, довести до кипения и варить на слабом огне до размягчения, затем остудить. Лимоны разрезать, вынуть семечки и пропустить мякоть через мясорубку. Добавить сахар и взбитые яйца. Смесь взбить, разделить на четыре – шесть равных частей.

Коржи выложить в смазанные сливочным маслом формы и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 15 минут. Готовые коржи смазать растопленным мармеладом, сложить стопкой, сверху выложить взбитые сливки. Торт положить в прохладное место на 1 час.

Ореховый торт-рулет

Ингредиенты

Для теста

3 яичных белка, 2 яичных желтка, 100 г сахара, 1 ч. л. питьевой соды, 1,5 ст. измельченных ядер грецких орехов, 1 ч. л. ванильного сахара

Для крема

1 ч. л. сливочного масла, 2 ст. л. коньяка, 2 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. 30 %-ных сливок

Способ приготовления

Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить орехи, соду, ванильный сахар, добавить белки и перемешать. Смесь выложить на смазанный сливочным маслом противень и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 минут. Готовый корж накрыть влажной салфеткой и поставить в прохладное место на 1 час.

На столе расстелить лист пергамента размером немного больше, чем корж, посыпать его сахарной пудрой. Осторожно перевернуть противень с коржом на этот лист. Сливки смешать с коньяком и взбить с помощью миксера. Смазать поверхность коржа сливками и свернуть рулетом. Торт поставить в прохладное место на 1 час, затем нарезать порционными кусками.

Торт «Классический»

Ингредиенты

Для теста

500 г муки, 500 г сахара, 12 яиц

Для сливочного крема 150 г сахара, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 100 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ч. л. маргарина, 1 ст. л. панировочных сухарей

Для шоколадного крема

150 г сахара, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 150 мл молока, 2 ст. л. порошка какао, 1 пакетик ванильного сахара

Для пропитки

100 г сахарного сиропа, 1 пакетик ванильного сахара

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, положить муку, ванильный сахар, добавить белки и перемешать. Выложить тесто в смазанную маргарином и посыпанную панировочными сухарями форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 30 минут.

Для приготовления сливочного крема всыпать сахар в горячее молоко, перемешать до полного растворения сахара, соединить со взбитыми яйцами, добавить размягченное сливочное масло, ванильный сахар и взбить с помощью миксера.

Для приготовления шоколадного крема всыпать сахар в горячее молоко, перемешать до полного растворения сахара, соединить со взбитыми яйцами, добавить размягченное сливочное масло, ванильный сахар, какао и взбить с помощью миксера.

Для приготовления пропитки сахарный сироп смешать с ванильным сахаром, довести до кипения и остудить.

Готовый бисквит разрезать на два пласта, пропитать их сиропом и смазать сливочным кремом. Пласты соединить, верх и бока торта обмазать шоколадным кремом.

Бисквитный торт на скорую руку

Ингредиенты

Для теста

300 г муки, 300 г сахара, 12 яиц, 2 ч. л. маргарина

Для крема

500 мл сливок, 250 г сахара, 20 г желатина, 1 пакетик ванильного сахара

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить муку, белки и перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 30 минут.

Для приготовления крема сливки взбить с сахаром. Желатин растворить в 5 столовых ложках воды, нагреть, остудить. Сливки смешать с желатином и ванильным сахаром и взбить.

Готовый бисквит разрезать на два пласта. Пласт смазать кремом, соединить. Верх и бока торта обмазать кремом. Торт поставить в прохладное место на 1 час.

Торт «Марго»

Ингредиенты

Для теста

300 г муки, 400 г сахара, 12 яиц, 2 ч. л. маргарина

Для крема

250 г сахара, 250 г сливочного масла, 2 яйца, 150 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара

Для пропитки

100 мл сахарного сиропа, 1 ст. л. ликера

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, добавить белки и перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 30 минут.

Для приготовления крема всыпать сахар в горячее молоко, перемешать до полного растворения сахара, соединить со взбитыми яйцами. Добавить ванильный сахар, размягченное сливочное масло и взбить с помощью миксера.

Для приготовления пропитки сахарный сироп смешать с ликером.

Готовый бисквит остудить, разрезать на два пласта. Пропитать пласт сиропом, смазать кремом, соединить. Верх и бока торта обмазать кремом.

Торт с творожно-клубничным кремом

Ингредиенты

Для теста

300 г муки, 6 ст. л. сахара, 6 яиц, 2 ст. л. лимонного сока, 1 пакетик разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. л. маргарина

Для крема

300 г творога, 150 г клубники, 3 ст. л. лимонного сока, 500 г сливок, 5 ст. л. сахара

Для украшения

100 г клубники, 100 г черешни без косточек

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром и ванильным сахаром. Добавить лимонный сок, муку, разрыхлитель и белки, перемешать.

Выложить тесто в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 20 минут. Готовый бисквит остудить.

Для приготовления крема клубнику вымыть, размять, смешать с творогом, лимонным соком, сахаром и сливками. Взбить смесь с помощью миксера. Крем выложить на бисквит. Торт украсить клубникой и черешней.

Торт «Кокетка»

Ингредиенты

Для теста

200 г сахара, 7 яиц, 150 г муки, 1,5 ст. л. картофельной муки, 2 ч. л. маргарина

Для заварного крема

150 мл молока, 4 ст. л. сахара, 1,5 ч. л. крахмала, 2 яйца, 2 ст. л. лимонного сока.

Для масляного крема

150 г сливочного масла, 6 ст. л. сгущенного молока, 2 ст. л. готового крепкого кофе

Для пропитки

100 мл клубничного сиропа, 100 г сахарного сиропа

Для украшения

1 грейпфрут, 1 ст. л. сахарной пудры

Способ приготовления

Аккуратно отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, добавить белки и перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 220 ˚С духовке в течение 30 минут. Готовый бисквит остудить и разрезать на три пласта.

Для приготовления заварного крема сахар смешать с крахмалом, добавить взбитые яйца, молоко, довести до кипения, остудить и соединить с лимонным соком.

Для приготовления масляного крема размягченное сливочное масло взбить с помощью миксера, влить сгущенное молоко и кофе, перемешать.

Один пласт пропитать сахарным сиропом, выложить заварной крем, разровнять, накрыть вторым бисквитным пластом, пропитать его клубничным сиропом, накрыть третьим пластом, пропитать его смесью сахарного и клубничного сиропа. Верх и бока торта обмазать масляным кремом. Грейпфрут вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Торт украсить грейпфрутом, посыпать сахарной пудрой.

Торт «Круиз»

Ингредиенты

Для теста

500 г муки, 150 г сахара, 100 г сливочного масла, 12 яиц, 1 ст. л. порошка какао, 2 ч. л. маргарина

Для крема

200 г сахара, 150 г сливочного масла, 20 г желатина, 50 мл коньяка, 100 г сгущенного молока, 2 яйца, 1 ст. л. порошка какао

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, добавить размягченное сливочное масло, какао, белки и перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 30 минут.

Готовый бисквит остудить, разрезать на три пласта. Для приготовления крема масло взбить с сахаром, сгущенным молоком, яйцами и какао. Добавить коньяк и разведенный в теплой воде желатин. Крем взбить с помощью миксера. Бисквитные пласты смазать кремом, соединить. Верх и бока торта также обмазать кремом.

Торт «Варвара»

Ингредиенты

Для теста

300 г сахара, 250 г измельченных ядер фундука, 150 г тертого шоколада, 150 г муки, 10 яиц, 2 ч. л. сливочного масла, соль на кончике ножа

Для крема

500 мл сливок, 100 г сахарной пудры

Для шоколадной помадки

100 г сахара, 2 ст. л. порошка какао

Для украшения

100 г сахарной пудры, 100 г марципана

Способ приготовления

Отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром и солью, добавить муку, орехи, шоколад и белки, перемешать.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 25–30 минут. Готовый бисквит остудить, разрезать на три пласта.

Для приготовления крема взбить сливки с сахарной пудрой с помощью миксера. Пласт смазать кремом и соединить.

Для приготовления помадки сахар смешать с какао, влить 100 мл воды и варить до загустения. Помадку взбить деревянной лопаткой, затем подогреть до 45–50 °С. Помадку вылить на верхний корж. Торт посыпать смесью марципана и сахарной пудры.

Торт «Красотка»

Ингредиенты

Для теста

150 г муки, 100 г сахара, 2 ст. л. меда, ½ ст. л. порошка какао, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. л. питьевой соды, 2 ч. л. маргарина

Для крема

500 мл молока, 150 г сахара, 1 ст. л. порошка какао, 2 ст. л. картофельного крахмала,

100 г сливочного масла

Способ приготовления

В размягченное сливочное масло положить сахар, мед, яйцо, какао. Взбить смесь с помощью миксера, затем добавить соду, ванильный сахар и снова взбить. Положить муку и перемешать. Тесто разделить на пять-шесть частей, каждую из которых раскатать в тонкую круглую лепешку. Выложить лепешки на смазанный маргарином противень и выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 30 минут.

Для приготовления крема развести картофельный крахмал в одном стакане молока. Оставшееся молоко влить в кастрюлю, всыпать сахар, довести смесь до кипения, добавить раствор крахмала, снова довести до кипения, остудить. Положить размягченное сливочное масло и какао. Крем взбить с помощью миксера.

Коржи смазать кремом и соединить. Верх и бока торта также обмазать кремом. Торт поставить в прохладное место на 3 часа.

Торт-рулет «генуя»

Ингредиенты

Для теста

200 г муки, 150 г картофельного крахмала, 250 г сахара, 6 яиц, 3 ст. л. молока, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. л. сахарной пудры, ½ ч. л. питьевой соды, 2 ч. л. маргарина

Для крема

600—700 мл молока, 4 ст. л. картофельного крахмала, 200 г сливочного масла, 150 г сахара, 100 г шоколада, 1 ст. л. порошка какао, 2 ч. л. растворимого кофе, 1 пакетик ванильного сахара

Для глазури

150 г сахара, 3 ст. л. порошка какао, 100 мл коньяка

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки смешать с молоком, взбить, добавить сахар, желтки, муку, крахмал, ванильный сахар и соду. Тесто вымесить, раскатать и выложить на смазанный маргарином противень. Поставить в умеренно разогретую духовку и выпекать в течение 15–20 минут. Готовый корж выложить на посыпанную сахарной пудрой салфетку и свернуть рулетом вместе с салфеткой.

Для приготовления крема шоколад растопить, всыпать сахар, влить молоко и, помешивая, довести до кипения. Крахмал развести в пятишести столовых ложках воды и, продолжая помешивать, влить в кастрюлю с шоколадом, нагревать в течение 5 минут, затем остудить, добавить размягченное сливочное масло, ванильный сахар, какао, кофе и взбить с помощью миксера.

Для приготовления глазури смешать сахар с какао, влить 100 мл воды и варить до загустения. Затем добавить коньяк, довести до кипения и остудить.

Остывший корж развернуть, убрать салфетку, смазать кремом, снова свернуть рулетом, залить глазурью и оставить на 2–3 часа.

Карамельный торт

Ингредиенты

Для теста

400 г муки, 450 г сахара, 3 ст. л. порошка какао, 9—10 яиц, 4 ст. л. сливочного масла

Для карамели

400 г сахара

Для крема

450 г сахара, 250 г молочного шоколада, 350 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 9—10 яичных желтков

Для украшения

150 г измельченных ядер грецких орехов

Способ приготовления

Аккуратно отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, сливочным маслом и какао, добавить белки, муку и перемешать. Тесто разделить на шесть частей и на смазанном сливочным маслом противне выпечь шесть коржей.

Для приготовления карамели высыпать сахар в кастрюлю и варить, помешивая, на слабом огне до полного растворения сахара, пока карамель не приобретет золотистого оттенка. Горячие коржи смазать карамелью.

Для приготовления крема яичные желтки взбить с сахаром и, помешивая, нагревать на слабом огне до растворения сахара. Затем добавить измельченный шоколад, ванильный сахар, нагревать до растворения шоколада, снять с огня и остудить. Положить размягченное сливочное масло и взбить крем с помощью миксера. Пропитанные карамелью коржи смазать кремом, соединить. Торт украсить орехами.

Торт «Ягодка»

Ингредиенты

Для теста

200 г вишни, 200 г клубники, 200 г черной смородины, 200 г крыжовника, 400 г муки, 250 г сливочного масла, 350 г сахара, 4 яйца, 2 ч. л. тертой апельсиновой цедры, 2 ч. л. сухих дрожжей, ½ ч. л. питьевой соды, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ч. л. маргарина

Для украшения

150 г клубники

Способ приготовления

Вишню, клубнику, черную смородину и крыжовник вымыть, из вишни удалить косточки. Ягоды смешать, размять, добавить размягченное сливочное масло, сахар и ванильный сахар. Выложить смесь в кастрюлю, залить 1,5–2 стаканами воды и варить, помешивая, в течение 15 минут. Затем остудить, добавить соду, яйца, цедру, муку и дрожжи, перемешать.

Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 1 часа. Торт остудить, украсить ягодами клубники.

Торт с орехово-ромовым кремом

Ингредиенты

Для теста

50 г муки, 200 г молотого фундука, 200 г молотого миндаля, 200 г сахара, 50 г манной крупы, 10 яиц, 2 ст. л. лимонного сока, 2 ч. л. сливочного масла

Для ромового крема

2 яичных белка, 2 ст. л. рома, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Для орехового крема

200 г молотого фундука, 100 г сахара, 1 ст. молока, 1 пакетик ванильного сахара

Для сиропа

3 ст. л. рома, 50 г сахара Для украшения 200 г мармелада, 200 г цукатов

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить муку и манную крупу, перемешать. Положить фундук и миндаль, влить лимонный сок, добавить белки и перемешать. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 1 часа. Корж остудить и разрезать на два пласта.

Для приготовления ромового крема белки смешать с сахаром, взбить с помощью миксера, добавить ванильный сахар, влить ром и перемешать.

Для приготовления орехового крема фундук залить молоком, добавить сахар, ванильный сахар и, помешивая, варить на слабом огне до образования однородной массы. Крем остудить.

Для приготовления сиропа сахар залить ¼ стакана воды и, помешивая, варить на слабом огне до загустения, затем влить ром.

Пласты пропитать горячим ромовым сиропом, смазать ореховым кремом, соединить, полить половиной ромового крема. Торт украсить мармеладом и нарезанными цукатами, полить оставшимся ромовым кремом.

Торт «Вермут»

Ингредиенты

Для теста

100 г измельченных ядер грецких орехов, 300 г сахара, 3 ст. л. манной крупы, 50 г панировочных сухарей, 3 ст. л. лимонного сока, 2 ч. л. тертой лимонной цедры, 15 яичных желтков, 10 яичных белков, 3 ч. л. сливочного масла

Для крема

200 мл молока, 200 г сахара, 2 ст. л. порошка какао

Для глазури

100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 ст. л. порошка какао

Для сиропа

250 г вермута, 100 г сахара

Способ приготовления

Белки взбить с помощью миксера, добавить манную крупу, панировочные сухари, орехи. Желтки растереть с сахаром, добавить цедру, лимонный сок и белковую массу. Готовое тесто разделить на три равные части. Коржи выпекать в умеренно разогретой духовке на смазанном сливочным маслом противне. Готовые коржи остудить.

Для приготовления крема сахар смешать с молоком и, помешивая, варить на слабом огне до полного растворения сахара, затем положить какао, перемешать, варить 3 минут. Крем остудить и взбить с помощью миксера.

Для приготовления глазури сахар смешать с размягченным сливочным маслом и, помешивая, нагревать в течение 10 минут, затем положить какао, перемешать и варить в течение 5 минут. Глазурь взбить деревянной лопаткой.

Сахар залить вермутом и довести смесь до кипения. Коржи пропитать горячим сиропом, смазать кремом и соединить. Торт полить глазурью.

Торт с шоколадно-кокосовым кремом

Ингредиенты

Для теста первого вида

200 г муки, 200 г измельченных ядер грецких орехов, 250 г сливочного маргарина, 300 г сахара, 2 ст. молока, 100 г тертого шоколада, 1 ч. л. питьевой соды, 4 яйца, 2 ч. л. сливочного масла

Для теста второго вида

50 г муки, 2 ст. л. измельченных ядер грецких орехов, 100 г сахара, 1 ст. л. порошка какао, 1 ст. л. коньяка, 5 яиц, 1 ч. л. сливочного масла

Для кокосового крема

3 ст. л. кокосовой стружки, 150 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 3 ст. л. молока, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. л. коньяка

Для шоколадного крема

100 г тертого шоколада, 150 г сахарной пудры, 1 ст. л. сливочного масла

Способ приготовления

Яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера, добавить соду. Желтки растереть с сахаром, добавить размягченный маргарин, орехи, шоколад, муку и белки. Влить молоко и замесить тесто. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму, выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 30 минут, затем остудить.

Для приготовления теста второго вида яйца взбить с сахаром, добавить орехи, муку, коньяк, какао и перемешать. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму, выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 15 минут, затем остудить.

Для приготовления кокосового крема сахарную пудру смешать с молоком и, помешивая, варить на слабом огне до полного растворения сахара. Затем остудить, добавить кокосовую стружку, коньяк, ванильный сахар, размягченное сливочное масло. Крем взбить с помощью миксера.

Для приготовления шоколадного крема сахарную пудру залить ½ ст. воды и, помешивая, варить на слабом огне до полного растворения сахара, затем остудить, добавить шоколад, размягченное сливочное масло. Крем взбить с помощью миксера.

Коржи смазать кокосовым кремом, соединить. Верх и бока торта смазать шоколадным кремом.

Яблочно-айвовый торт с фисташками

Ингредиенты

Для теста

300 г очищенных молотых фисташек, 100 г молотого миндаля, 500 г яблок, 200 г айвы, 600 г сахара, 150 г мармелада, 3 ст. л. манной крупы, 2 ч. л. тертой апельсиновой цедры

Для украшения

100 г очищенных фисташек, 100 г очищенного миндаля

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину. Айву вымыть, удалить сердцевину. Яблоки и айву нарезать кусочками и варить до размягчения, затем протереть через сито. Добавить в пюре сахар, цедру и, помешивая, варить на слабом огне до полного растворения сахара. Затем положить манную крупу, миндаль, фисташки и варить, помешивая, на слабом огне в течение 3–5 минут.

Готовую массу остудить, добавить нарезанный маленькими кусочками мармелад, перемешать, выложить на блюдо и оставить на 12 часов. Готовый торт украсить миндалем и фисташками.

Торт «Курортный»

Ингредиенты

Для теста

250 г молотых ядер грецких орехов, 250 г сахара, 50 г рисовой муки, 1 ч. л. молотой корицы, ½ ч. л. молотой гвоздики, 10 яиц, 2 ч. л. маргарина

Для начинки

100 г измельченных ядер грецких орехов, 200 г апельсинового джема Для глазури 2 яичных белка, 200 г сахара, 50 г измельченных ядер грецких орехов Для сиропа 100 г сахара, 1 ст. л. коньяка, 2 ч. л. водки

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить орехи, гвоздику, корицу, рисовую муку и перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 1 часа. Корж остудить и разрезать на два пласта. Для приготовления начинки в джем влить 2–4 ст. л. воды, добавить орехи и перемешать.

Для приготовления глазури белки смешать с сахаром, взбить с помощью миксера, добавить орехи и перемешать.

Для приготовления сиропа сахар залить 100 мл воды и, помешивая, варить на слабом огне до загустения. Затем влить коньяк и водку, перемешать. Пласты пропитать горячим сиропом. На нижний пласт выложить начинку, накрыть вторым пластом, полить глазурью.

Торт «Жанна»

Ингредиенты

Для теста

200 г сахара, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. меда, 1 яйцо, 50 мл молока, 400 г муки, 1 ч. л. питьевой соды, 2 ч. л. маргарина

Для крема

400 г сметаны, 200 г сахара, 4 ст. л. яблочного пюре

Для украшения

3 ст. л. сахарной пудры

Способ приготовления

Яйцо взбить с молоком, медом и сахаром, добавить соду, размягченное сливочное масло, муку, перемешать. Тесто положить в прохладное место на 40 минут, затем разделить на пять частей, раскатать их. Коржи выложить на смазанный маргарином противень и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 20 минут. Коржи остудить.

Для приготовления крема сметану смешать с сахаром, взбить с помощью миксера и соединить с яблочным пюре. Коржи смазать кремом, соединить. Верх и бока торта обмазать кремом и посыпать сахарной пудрой.

Грушевый торт

Ингредиенты

Для теста

150 г манной крупы, 1 ст. л. рисовой муки, 6 яиц, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 ст. л. апельсинового сока, 2 ч. л. маргарина

Для пропитки

100 мл грушевого сиропа, 1 ст. л. коньяка Для начинки 200 г грушевого повидла, 100 г молотых ядер грецких орехов

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, влить апельсиновый сок, добавить манную крупу, рисовую муку, белки и перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 40–45 минут. Корж остудить, разрезать на два пласта.

Для приготовления начинки грушевое повидло смешать с орехами.

Грушевый сироп смешать с коньяком. Пласты пропитать смесью, выложить на нижний пласт половину приготовленной начинки, накрыть вторым пластом, выложить оставшуюся начинку.

Торт «Кристина»

Ингредиенты

Для теста

100 г молотых белых сухарей, 5–6 яиц, 300 г сахара, 1 ст. л. картофельной муки, 1 ст. л. пшеничной муки, 1 ч. л. сливочного масла

Для крема

150 г сахара, 250 мл молока, 1 яйцо, 100 г тертого шоколада, 1 ст. л. порошка какао, 1 ст. л. муки, 200 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить сухари, картофельную муку, белки, перемешать. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную пшеничной мукой форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 1 часа. Корж остудить и разрезать на три пласта.

Для приготовления крема яйцо взбить с сахаром, влить молоко и, помешивая, довести до кипения. Затем остудить, добавить ванильный сахар, шоколад, какао и размягченное сливочное масло. Крем взбить с помощью миксера. Коржи смазать кремом, соединить. Верх и бока торта украсить кремом.

Сметанный торт с белковым кремом

Ингредиенты

Для теста

100 г сметаны, 150 г сахара, 50 г сливочного масла, 2 яичных желтка, 700–800 г муки, 200 г клубничного варенья, 1 ч. л. питьевой соды, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ч. л. маргарина, соль на кончике ножа

Для крема

3 яичных белка, 100–120 г сахара

Для украшения

3 ст. л. кокосовой стружки

Способ приготовления

Сметану смешать с сахаром, размягченным сливочным маслом и взбитыми яичными желтками. Добавить соль, соду и ванильный сахар, всыпать муку и перемешать до состояния мелкой крошки. Половину от общего объема теста выложить на смазанный маргарином противень. Сверху положить клубничное варенье. Посыпать оставшимся тестом и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 30 минут. Изделие остудить.

Для приготовления крема яичные белки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера. Торт смазать кремом и украсить кокосовой стружкой.

Торт «Берлинский»

Ингредиенты

Для теста

100 г сливочного масла, 200 г сахара, 2 яйца, 1 пакетик разрыхлителя, 200 г муки, 1 ст. л. порошка какао, 2 ч. л. маргарина

Для крема

200 г сливочного масла, 200 г сахара, 300 мл молока, 2 ст. л. манной крупы, 1 лимон

Для глазури

50 г сметаны, 1 ст. л. порошка какао, 3–4 ст. л. сахара, 50 г сливочного масла

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло смешать с сахаром, добавить яйца, разрыхлитель, взбить, всыпать муку и перемешать. Тесто разделить на две части. В одну часть добавить какао. Обе части раскатать тонкими лепешками. Коржи выложить в смазанные маргарином формы и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 20 минут. Коржи остудить и разрезать каждый на два пласта.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло растереть с сахаром. В кипящее молоко всыпать манную крупу, помешивая, варить на слабом огне в течение 5 минут, затем остудить. Лимон вымыть, натереть на мелкой терке и положить в манную смесь, добавить масло с сахаром и взбить.

Для приготовления глазури сметану смешать с какао, сахаром и размягченным сливочным маслом, варить, помешивая, до загустения, затем остудить.

Пласты промазать кремом, уложить друг на друга, готовый торт обмазать глазурью.

Торт из печенья и творога

Ингредиенты

500 г печенья, 150 г масла, 1 кг творога, 200 г сахара, 2 ст. л. какао, 100 г распаренного изюма

Для украшения 100 г клубничного варенья

Способ приготовления

Взбить творог с маслом и сахаром и разделить массу на две части. В первую добавить распаренный изюм, во вторую – какао. В прямоугольную декоративную форму уложить слой печенья, смоченного в молоке, и покрыть слоем творога, смешанного с изюмом. Затем уложить слой печенья, смазанного шоколадным кремом.

Выложить все печенья, чередуя слои творожного и шоколадного крема. Верх торта украсить остатками крема и клубничным вареньем.

Торт из печенья с шоколадным кремом

Ингредиенты

Для основы

200 г песочного печенья

Для крема

2 ст. л. измельченного молочного шоколада, 2 ст. л. порошка какао, 100 г сахарной пудры, 4 яйца, 2 ст. л. коньяка, 170 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла

Для пропитки

100 мл сахарного сиропа

Для украшения

200 г взбитых сливок

Способ приготовления

Для приготовления крема шоколад и какао смешать, развести 100 мл кипяченой воды и нагревать на водяной бане, помешивая, до тех пор, пока какао и шоколад полностью не растопятся. Снять с огня, добавить сахарную пудру. Аккуратно отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки взбить венчиком и небольшими порциями ввести в шоколад. Сливочное масло растопить, добавить шоколадно-желтковую смесь и растереть. Затем влить коньяк и взбить полученную массу венчиком. Добавить взбитые белки. Выложить массу в смазанную растительным маслом форму и поставить в прохладное место на 10–12 часов.

Печенье выложить на блюдо, полить сахарным сиропом. Форму с застывшим шоколадным кремом опрокинуть на печенье. Торт украсить взбитыми сливками и поставить на 1 час в прохладное место.

Торт «Облака»

Ингредиенты

Для торта

200 г сахара, 200 г печенья, 3 ст. л. какао, 100 г молотых ядер грецких орехов, 2 ст. л. изюма, 1 яичный белок

Для украшения

4 ст. л. шоколадной пасты, 100 г сливочного зефира

Способ приготовления

Растопить на слабом огне какао и сахар, добавляя понемногу воды. Довести смесь до кипения. Печенье укладывать слоями, добавляя орехи, изюм, растопленный сахар с какао и взбитый с сахаром белок. Полученную массу уложить на блюдо и обмазать готовой шоколадной пастой. Верх торта украсить половинками зефира – «облачками». Торт поставить в прохладное место на 1 час.

Зефирный торт

Ингредиенты

Для торта: 1 кг зефира, 1 банка сгущенного молока, 300–500 г печенья, 100 г ядер грецких орехов.

Для украшения 200 г мармелада, 1 апельсин, 1 киви

Способ приготовления

Выложить ¼ зефира, полить сгущенным молоком, сверху выложить ¼ печенья, полить сгущенным молоком, посыпать грецкими орехами (25 г). Выложить оставшиеся слои.

Апельсин и киви вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками. Верх торта украсить мармеладом и ломтиками апельсина и киви. Поставить торт в прохладное место на 1 час.

Вафельный торт с апельсиново-винным желе

Ингредиенты

Для основы 3 готовых вафельных коржа Для желе 3 апельсина, 300 г сахара, 10 г желатина, 1 ст. белого вина Для украшения 2 мандарина

Способ приготовления

Апельсины вымыть, очистить. Цедру мелко нарезать, из мякоти выжать сок. Желатин развести в 1 стакане теплой воды, вылить в кастрюлю, добавить сахар, цедру, довести до кипения, влить 4–5 стаканов воды и нагревать на слабом огне в течение 10–15 минут. Сироп процедить, остудить, влить апельсиновый сок и вино. Вафельные коржи прослоить желе.

Мандарины вымыть, очистить, разделить на дольки. Верх торта украсить мандаринами. Торт поставить в холодильник на 6 часов.

Бисквитный торт с шоколадным муссом

Ингредиенты

Для основы

Готовый бисквитный корж

Для мусса

100 г молочного шоколада, 1,5 стакана 30 %-ных сливок, 4 яйца, 100 г сахарной пудры, 3 ст. л. крепкого готового кофе,1 ч. л. ванильного сахара, 2 ч. л. сливочного масла

Для пропитки

100 мл клубничного сиропа

Для украшения

50 г сахарной пудры

Способ приготовления

Шоколад натереть на терке. Кофе вылить в металлическую посуду, добавить шоколад и, помешивая, растопить на водяной бане, затем остудить. Сливки вылить в металлическую кастрюлю, поставить на лед и взбить с помощью миксера. Аккуратно отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахарной пудрой, добавить растопленный шоколад и ванильный сахар. Затем небольшими порциями ввести белки и взбитые сливки. Готовый мусс выложить в смазанную сливочным маслом форму и поставить в прохладное место на 4–6 часов.

Бисквитный корж выложить на блюдо, полить сиропом. Форму с муссом опрокинуть на корж. Торт посыпать сахарной пудрой и поставить на 2 часа в прохладное место.

Торт-зефир «Ананасовый»

Ингредиенты

Для зефира

1 ананас, 1 стакан сахара, 2,5 стакана 30 %-ных сливок, 1 ст. сахарной пудры

Для украшения

3 ст. л. тертого шоколада

Способ приготовления

Ананас вымыть, очистить, нарезать кубиками и залить 250 мл воды. Добавить сахар, перемешать и варить на слабом огне, помешивая, в течение 15 минут. Затем протереть через сито и поставить в прохладное место на 2 часа. Сливки взбить с сахарной пудрой, перемешать с ананасовым пюре, переложить в форму и поставить в прохладное место на 2–3 часа. Готовый торт посыпать тертым шоколадом.

Песочный торт с молочным желе

Ингредиенты

Для основы

2 готовых песочных коржа

Для желе

500 мл молока, 100 г рисовой муки, 100 г сахара, ¼ ч. л. корицы, 1 ч. л. ванильного сахара

Для украшения

100 г измельченных ядер фундука

Способ приготовления

Сахар растворить в молоке, добавить рисовую муку, ванильный сахар, тщательно размешать, поставить на слабый огонь и нагревать (не доводя до кипения), помешивая. Когдасмесь начнет густеть, добавить 1 столовую ложку воды и нагревать, пока масса не загустеет.

Корж полить ½ желе, посыпать корицей, накрыть вторым коржом, полить оставшимся желе, посыпать орехами. Торт поставить в холодильник на 6 часов.

Бисквитный торт с клубничным муссом

Ингредиенты

Для основы

готовый бисквитный корж

Для мусса

2–3 ст. свежей клубники, 1 ст. сахара, 3 яичных белка, 1,5 стакана 30 %-ных сливок, 2 ч. л. сливочного масла

Для пропитки

100 мл клубничного сиропа

Для украшения

100 г свежей клубники

Способ приготовления

Сливки взбить с помощью миксера. Белки размешать с сахаром и взбить. Клубнику вымыть, протереть через сито и размешать со взбитыми белками, добавить сливки. Выложить мусс в смазанную сливочным маслом форму и поставить в прохладное место на 6 часов.

Бисквитный корж полить сиропом. Форму с муссом опрокинуть на корж. Верх торта украсить клубникой. Торт поставить на 1 час в прохладное место.

Желейный торт со взбитыми сливками

Ингредиенты

Для желе

300 г сахара, 2 лимона, 1,5 ст. красного вина, 10 г желатина

Для прослойки

200 г взбитых сливок Для украшения 100 г сахарной пудры

Способ приготовления

Лимоны вымыть, очистить. Цедру мелко нарезать, из мякоти выжать сок. Желатин развести в 1 стакане теплой воды, вылить в кастрюлю, добавить 1,5 стакана воды, лимонную цедру.

Нагревать на слабом огне в течение 5–7 минут, затем остудить, добавить лимонный сок, довести до кипения, процедить и смешать с вином. Желе вылить в три плоские формы и поставить в прохладное место на 5–6 часов.

Желейные коржи выложить на блюдо, прослаивая взбитыми сливками. Торт украсить сахарной пудрой.

Торт-суфле «Орехово-медовый»

Ингредиенты

Для суфле

100 г измельченных ядер грецких орехов, 5 яиц, 3 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. пшеничной муки, 150 мл горячего молока, 3 ст. л. меда, 1 ч. л. ванильного сахара, 1 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. сахарной пудры, соль на кончике ножа

Для украшения

3 ст. л. клубничного джема

Способ приготовления

Сливочное масло растопить, добавить муку, мед, соль, размешать, влить тонкой струйкой горячее молоко и варить, помешивая, на слабом огне до загустения. Аккуратно отделить желтки от белков. Белки взбить. Желтки растереть с ванильным сахаром и влить в горячую смесь, помешивая. Добавить орехи, размешать и поставить в прохладное место на 15–20 минут. Затем добавить взбитые белки и размешать.

Форму смазать оливковым маслом, посыпать сахарной пудрой, выложить в нее суфле и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 35 минут. Готовое суфле остудить, смазать клубничным джемом.

Торт-суфле «Ванильный»

Ингредиенты

Для суфле

5 яиц, 3 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. пшеничной муки, 150 мл горячего молока, 100 г сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, 1 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. сахарной пудры, соль на кончике ножа

Для украшения

2—3 ст. л. абрикосового джема

Способ приготовления

Сливочное масло растопить. Муку смешать с солью и маслом, помешивая, влить тонкой струйкой молоко, добавить сахар и варить на слабом огне до загустения. Яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Желтки растереть с ванильным сахаром и влить, помешивая, в горячую смесь, остудить и поставить на 20 минут в прохладное место. Белки взбить и добавить в охлажденную смесь.

Форму для суфле смазать оливковым маслом, посыпать сахарной пудрой, выложить суфле и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 35 минут. Готовое суфле остудить, выложить на блюдо, смазать абрикосовым джемом.

Торт «Старый замок»

Ингредиенты

Для основы

500 г песочного печенья

Для крема

300 г сливы, 2 ст. 30 %-ных сливок, 1 ст. сахара, 1 ст. сахарной пудры

Для украшения

100 г измельченных ядер грецких орехов

Способ приготовления

Сливы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки и залить 1 стаканом воды. Добавить сахар и варить на слабом огне, помешивая, в течение 5 минут. Затем протереть через сито и остудить. Сливки взбить с сахарной пудрой, добавить в сливовое пюре, перемешать.

Печенье раскрошить, перемешать с кремом, выложить горкой на блюдо, посыпать орехами. Торт поставить в холодильник на 2–3 часа.

Пирожные

Пирожные с изюмом в шоколадной глазури

Ингредиенты

Для теста

550 г муки, 150 мл 20 %-ных сливок, 150 г маргарина, 10 г сухих дрожжей,2–3 ст. л. сахара, 100 г изюма, 1 ст. л. растительного масла, соль

Для глазури

100 г белого шоколада

Способ приготовления

Маргарин растопить, добавить молоко, дрожжи, сахар, просеянную муку, промытый изюм и соль, замесить тесто и поставить на 15 минут в теплое место. После этого раскатать тесто колбаской, нарезать поперек небольшими кусочками и сформовать булочки. Выложить их на смазанный растительным маслом противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Для приготовления глазури шоколад растопить на водяной бане. Пирожные смазать глазурью с помощью кисточки, оставить до полного остывания.

Пирожные с курагой и ореховой посыпкой

Ингредиенты

Для теста

1 кг муки, 500 мл молока, 150 г сахара, 100 г сливочного масла, 100 г кураги, 50 г дрожжей, 1 яйцо, 3–4 капли ромовой эссенции, ½ ч. л. тертой лимонной цедры, 1 ст. л. растительного масла, соль

Для украшения

1 яичный желток, 100 г очищенных грецких орехов

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, нарубить. Смешать дрожжи с подогретым молоком, добавить яйцо, сахар, соль, лимонную цедру и ромовую эссенцию. Всыпать просеянную муку, добавить промытую и мелко нарезанную курагу и замесить тесто. Добавить размягченное сливочное масло и месить до тех пор, пока тесто не будет прилипать к рукам. Присыпать тесто мукой и оставить на 1 час в теплом месте. Подошедшее тесто выложить на присыпанную мукой доску и разделать на небольшие шарики. Переложить их на смазанный растительным маслом противень, накрыть полотенцем и дать расстояться. Затем смазать изделия желтком, посыпать орехами и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Заварные пирожные с персиковым кремом

Ингредиенты

Для пирожных

1,5 кг заварного теста

Для крема

100 г персиков, 200 г сахара, 200 мл жирных сливок, 20 г желатина, 3 ст. л. измельченных ядер грецких орехов, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. кокосовой стружки

Способ приготовления

Персики вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, вынуть косточки и положить в кастрюлю. Добавить сахар, оставить на 1,5 часа, затем перемешать и варить на слабом огне до размягчения. Желатин залить 200 мл теплой воды, перемешать, оставить на 20 минут, затем процедить. Персиковое пюре остудить и протереть через сито. Желатиновый раствор влить в предварительно взбитые сливки, размешать и добавить персиковое пюре. Крем перемешать, охладить до комнатной температуры.

Из теста сформовать шарики, выпечь в духовке, дать остыть и разрезать пополам вдоль. Смазать нижние половинки кремом, накрыть верхними половинками и дать застыть.

Песочные пирожные с глазурью

Ингредиенты

Для теста

800 г муки, 300 мл молока, 170 г сливочного маргарина, 50 г сахара, 1 пакетик разрыхлителя, 3 яйца, соль

Для глазури

1 яичный желток, 2 ст. л. коричневого сахара

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с разрыхлителем, солью и сахаром, выложить горкой на разделочную доску. Добавить нарезанный небольшими кусочками маргарин, рубить ножом до образования мелких крошек. Добавить молоко и взбитые яйца, замесить эластичное однородное тесто. Раскатать его в пласт толщиной 2,5 см, вырезать стаканом или выемкой кружочки. Переложить изделия на противень, смазать взбитым желтком и посыпать коричневым сахаром. Выпекать в разогретой до 250 °С духовке 10–15 минут.

Ореховые пирожные с цветной глазурью

Ингредиенты

Для теста

400 г муки, 100 г сахара, 125 мл молока, 1 яйцо, 70 г грецких орехов, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик разрыхлителя, 3 ст. л. растительного масла, соль

Для глазури

200 г сахарной пудры, 1 яичный белок, 1 ч. л. свекольного сока, 1 ч. л. морковного сока

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, измельчить в кофемолке. Яйцо взбить с сахаром, добавить молоко и растительное масло, перемешать. Добавить предварительно просеянную муку, смешанную с орехами, ванильным сахаром и разрыхлителем. Вымесить тесто и наполнить им формочки для пирожных на две трети. Выпекать 25–30 минут в духовке, разогретой до 175 °С.

Для приготовления глазури взбить белок с сахарной пудрой в крепкую пену, разделить полученную массу на две части. В одну добавить морковный сок, в другую – свекольный. Полученной глазурью покрыть охлажденные пирожные, дать застыть.

Пирожные «Карусель»

Ингредиенты

Для теста 1 кг муки, 400 мл молока, 200 г сливочного масла, 50 г сахара, 3 яйца, 1 яичный желток, 1 пакетик разрыхлителя, 5 капель апельсиновой эссенции, соль

Для крема

200 г сахарной пудры, 200 г сливочного масла, 2 ст. л. тертой апельсиновой цедры

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с солью, сахаром и разрыхлителем. Добавить масло, нарезанное небольшими кусочками, рубить ножом до образования крошек. Добавить слегка подогретое молоко, смешанное с яйцами, и апельсиновую эссенцию, замесить однородное тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1,5 см.

Для приготовления крема растереть масло с сахарной пудрой, добавить апельсиновую цедру, взбить.

Смазать пласт апельсиновым кремом, свернуть рулетом, нарезать кусочками длиной 3–4 см.

Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, смазать поверхность взбитым желтком. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 10–15 минут.

Песочные пирожные с шоколадом и изюмом

Ингредиенты

Для теста

500 г готового песочного теста, 100 г изюма, 50 г темного шоколада, 1 яичный желток

Для украшения

2 ст. л. сахарной пудры

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Шоколад положить на 30 минут в морозильную камеру, нарубить. Смешать песочное тесто с изюмом и шоколадом, сформовать небольшие лепешки толщиной 2,5–3 см. Выложить изделия на противень, смазать взбитым желтком и поставить в разогретую до 250 °С духовку. Выпекать 10–15 минут, посыпать сахарной пудрой.

Творожные пирожные со смородиной

Ингредиенты

Для теста

250 г творога, 200 г муки, 300 г черной смородины, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 пакетик разрыхлителя, 1 ч. л. тертой лимонной цедры, ванилин на кончике ножа, соль

Способ приготовления

Смородину перебрать, вымыть, обсушить. Яйцо взбить с сахаром, добавить растопленное и охлажденное сливочное масло, творог, ванилин и лимонную цедру. Перемешать, добавить просеянную муку, разрыхлитель, замесить однородное тесто. Добавить чернику, перемешать. Разложить тесто по формочкам, выстланным бумагой для выпечки, поставить в предварительно разогретую духовку на 30–40 минут.

Миндальные пирожные

Ингредиенты

Для теста

500 г муки, 250 мл молока, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 30 г дрожжей, 1 яичный желток, 2 ст. л. миндальных хлопьев, 1 ст. л. растительного масла, соль

Для начинки

200 г очищенного миндаля, 100 г изюма, 2–3 ч. л. сахарной пудры, 50 мл йогурта

Способ приготовления

Миндаль подсушить в духовке, измельчить в кухонном комбайне или кофемолке. Изюм промыть, обсушить. Молоко слегка подогреть, добавить дрожжи и 100 г муки, перемешать и оставить на 20 минут в теплом месте. Добавить оставшуюся муку, сахар, яйцо, растопленное масло и соль, вымесить тесто и поставить на 30–45 минут в теплое место.

Для приготовления начинки смешать молотый миндаль с изюмом, сахарной пудрой и йогуртом. Подошедшее тесто вымесить еще раз, выложить на посыпанную мукой доску и тонко раскатать тонким слоем. Выложить на пласт теста начинку, свернуть его рулетом, нарезать небольшими кусочками.

Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, смазать желтком, взбитым с 1–2 чайными ложками воды. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20–25 минут.

Пирожные с мармеладом

Ингредиенты

Для теста

500 г муки, 60 г сливочного масла, 50 мл молока, 50 г сахара, 2 яйца, 30 г дрожжей, 2–3 ст. л. сахарной пудры, 1 ст. л. растительного масла, соль

Для начинки

150 г апельсинового мармелада

Способ приготовления

Муку просеять горкой в миску, сделать углубление и влить в него теплое молоко, смешанное с дрожжами, сахаром, солью и растопленным сливочным маслом. Добавить взбитые яйца, замесить однородное тесто. Поставить его в теплое место на 1 час, затем вымесить еще раз и выложить на присыпанную мукой доску. Раскатать в пласт толщиной 1 см, нарезать квадратными кусочками. Положить на середину каждого мармелад, соединить уголки крест-на-крест.

Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, накрыть полотенцем и поставить на 30 минут в теплое место для расстойки. Выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 минут. Готовые пирожные посыпать сахарной пудрой.

Пирожные со сгущенным молоком

Ингредиенты

Для теста

1 кг муки, 500 г сливочного маргарина, 100 г сахара, 200 мл молока, 50 г дрожжей,4 яйца, 1 ч. л. пекарского порошка, соль

Для начинки

200 г вареного сгущенного молока

Способ приготовления

Дрожжи смешать с теплым молоком, добавить 1 столовую ложку сахара и поставить на 15 минут в теплое место. Затем добавить растопленный маргарин (1 столовую ложку отложить), оставшийся сахар, просеянную муку, пекарский порошок, яйца и соль. Замесить однородное, не слишком густое тесто. Накрыть тесто пленкой, поставить на 1 час в холодильник, затем тонко раскатать и нарезать треугольными кусочками. Положить на каждый немного сгущенного молока, закрутить.

Изделия выложить на противень, смазанный оставшимся маргарином, выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 минут.

Пирожные в белой глазури

Ингредиенты

Для пирожных

500 г сдобного теста

Для глазури

2 ст. л. кокосовой стружки, 100 г молочного шоколада, 2 ст. л. сливок, 1 ст. л. маргарина

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в жгут и нарезать поперек небольшими кусочками. Сформовать пирожные, выложить их на смазанный маргарином противень, дать расстояться в течение 30 минут. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности.

Шоколад растопить на водяной бане, смешать со сливками. Смазать изделия полученной глазурью, посыпать кокосовой стружкой и дать застыть.

Пирожные с шоколадным кремом

Ингредиенты

Для пирожных

1 кг сдобного теста

Для крема

300 мл жирных сливок, 2 яичных белка, 100 г сахарной пудры, 2 ст. л. порошка какао, 1 ст. л. маргарина

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, сформовать изделия круглой формы. Выложить их на смазанный маргарином противень, дать расстояться в течение 30 минут, затем выпекать в разогретой духовке 20–25 минут.

Для приготовления крема сливки взбить с 50 г сахарной пудры, добавить какао, тщательно перемешать. Соединить с белками, предварительно взбитыми в крепкую пену с оставшейся сахарной пудрой, перемешать.

Готовые изделия охладить, срезать верхушки, вынуть часть мякиша и наполнить кремом. Накрыть срезанными верхушками.

Пирожные с джемом

Ингредиенты

Для теста

300 г муки, 50 г сахара, 2 ч. л. пекарского порошка, 100 г арахисовой пасты, 150 мл молока, 70 мл растительного масла, 1 яйцо, 1 ст. л. сахарной пудры, соль

Для начинки

100 г яблочного джема

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с сахаром, пекарским порошком и солью. Молоко смешать с арахисовой пастой, яйцом и растительным маслом, взбить миксером. Добавить мучную смесь, тщательно вымесить.

Формочки, выстланные бумагой для выпечки, наполнить на одну треть тестом, сделать в нем небольшие углубления и наполнить их джемом. Сверху выложить еще тесто, чтобы формочки были заполнены примерно на две трети. Выпекать изделия в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут. Готовые пирожные посыпать сахарной пудрой.

Пирожные «Абрикосовые»

Ингредиенты

Для теста

450 г муки, 200 г кураги, 130 г сливочного масла, 60 мл бренди, 110 г сахара, 180 мл кефира, 2 яйца, 1 ч. л. разрыхлителя

Для крема

500 г сливочного масла, 100 г абрикосов, 150 г сахарной пудры

Способ приготовления

Курагу промыть, мелко нарезать, залить бренди и оставить на 15 минут. Яйца взбить с сахаром, добавить размягченное сливочное масло и кефир. Продолжая взбивать, всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем. Добавить курагу, перемешать. Формочки выстлать бумагой для выпечки, наполнить тестом. Выпекать изделия в предварительно разогретой духовке до готовности.

Абрикосы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки и нарезать маленькими кусочками. Масло растереть с сахарной пудрой, добавить абрикосы, перемешать.

Готовые изделия охладить, разрезать пополам вдоль, смазать нижние половинки приготовленной начинкой и накрыть верхними половинками.

Пирожные со сливочным кремом

Ингредиенты

Для пирожных 1 кг сдобного теста

Для крема 300 мл жирных сливок, 2 яичных белка, 100 г сахарной пудры, 1 ст. л. маргарина

Способ приготовления

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, сформовать изделия круглой формы. Выложить их на смазанный маргарином противень, дать расстояться в течение 30 минут, затем выпекать в разогретой духовке 20–25 минут.

Для приготовления крема сливки взбить с 50 г сахарной пудры. Белки взбить с оставшейся сахарной пудрой, соединить со взбитыми сливками, перемешать.

Готовые изделия охладить, разрезать пополам вдоль, нижние половинки смазать кремом и накрыть верхними половинками.

Пирожные «Букет»

Ингредиенты

Для теста

200 г муки, 3 банана, 1 яйцо, 175 г коричневого сахара, 125 мл пахты, 50 мл растительного масла, 50 г рубленых грецких орехов, 3 ст. л. порошка какао, 1 ст. л. маргарина, 2 ч. л. пекарского порошка, ¼ ч. л. корицы

Для глазури

200 г молочного шоколада

Для украшения

Цветы из марципана

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с пекарским порошком, корицей и какао. Бананы вымыть, очистить, размять вилкой. Яйцо взбить с сахаром, добавить растительное масло, пахту и бананы, тщательно перемешать. Продолжая мешать, всыпать мучную смесь и орехи, замесить однородное тесто.

Формочки смазать маргарином, присыпать мукой и заполнить тестом на две трети. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Для приготовления глазури шоколад растопить на водяной бане.

Готовые изделия вынуть из формочек, полить растопленным шоколадом и украсить цветами из марципана.

Пирожные с черникой и взбитыми сливками

Ингредиенты

Для теста

280 г муки, 100 г сахара, 225 мл молока, 125 г сливочного масла, 3 яйца, 200 г замороженной черники, 1 пакетик пекарского порошка, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. л. маргарина

Для украшения

200 г взбитых сливок

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с пекарским порошком и ванильным сахаром. Яйца взбить с молоком, сахаром и растопленным сливочным маслом. Продолжая взбивать, всыпать мучную смесь. Замесить однородное тесто, добавить чернику, перемешать.

Формочки смазать маргарином, выложить в них тесто. Выпекать изделия в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут, охладить, украсить взбитыми сливками.

Трехслойные пирожные со взбитыми сливками

Ингредиенты

Для теста

200 г масла, 200 г сахара, 5 яиц, 200 г муки, 70 г изюма без косточек, 70 г очищенных грецких орехов, 1 ч. л. тертой лимонной цедры, 2 ст. л. порошка какао, 1 ст. л. маргарина, питьевая сода на кончике ножа

Для украшения

200 г взбитых сливок, 2 ст. л. сахарной пудры

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Орехи нарубить. Размягченное масло растереть с сахаром, добавить яйца, просеянную муку, цедру и соду. Замесить однородное тесто, разделить его на три части. В одну часть добавить какао, во вторую – орехи, в третью – изюм. В смазанную маргарином форму вылить тесто с изюмом, затем шоколадное тесто и тесто с орехами. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное украсить взбитыми сливками и посыпать сахарной пудрой.

Пирожные с вишней и взбитыми сливками

Ингредиенты

Для теста

85 г муки, 140 г молотого миндаля, 250 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 100 г вишни, 8 яичных белков, 150 г сливочного масла, 1 ст. л. маргарина

Для украшения

150 г взбитых сливок

Способ приготовления

Вишню вымыть, разрезать ягоды пополам и удалить косточки. Муку просеять, смешать с сахарной пудрой и молотым миндалем. Добавить взбитые белки, перемешать и влить растопленное и охлажденное масло.

Разложить тесто по смазанным маргарином формочками, сверху положить половинки ягод срезами вниз и слегка вдавить их в тесто.

Выпекать пирожные в предварительно разогретой духовке 25–30 минут, охладить, украсить взбитыми сливками.

Кокосовые пирожные с белой глазурью

Ингредиенты

Для теста

300 г муки, 100 г сахара, 250 мл молока, 3 яйца, 50 г кокосовой стружки, 150 г сливочного масла, 1 пакетик пекарского порошка, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. л. маргарина

Для глазури

1 яичный белок, 170 г сахарной пудры, 1 ч. л. лимонного сока

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с пекарским порошком, кокосовой стружкой и ванильным сахаром. Яйца взбить с молоком, сахаром и растопленным сливочным маслом. Продолжая взбивать, всыпать мучную смесь и замесить однородное тесто.

Формочки для кексов смазать маргарином, выложить в них тесто. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 15–20 минут.

Для приготовления глазури яичный белок взбить с сахарной пудрой и лимонным соком. Готовые пирожные вынуть из формочек, дать остыть, покрыть глазурью и охладить.

Апельсиновые пирожные

Ингредиенты

Для теста

250 г муки, 100 г сахара, 250 мл апельсинового сока, 100 мл растительного масла, 1 ст. л. маргарина, 1 ч. л. разрыхлителя

Для украшения

2 апельсина, 2 ст. л. сахарной пудры

Способ приготовления

Яйцо взбить с сахаром, добавить апельсиновый сок и масло. Продолжая взбивать, всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем. Замесить однородное тесто и наполнить им на две трети формочки, смазанные маргарином и присыпанные мукой. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 25–30 минут.

Апельсины вымыть, очистить, разделить на дольки. Готовые пирожные украсить апельсиновыми дольками и посыпать сахарной пудрой.

Бисквитные пирожные с малиной

Ингредиенты

Для теста

5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. л. тертой апельсиновой цедры, 1 ч. л. питьевой соды, 1 ст. л. маргарина

Для крема

400 г малины, 200 г взбитых сливок, 100 г сахарной пудры

Для украшения

3 ст. л. кокосовой стружки

Способ приготовления

Малину перебрать, протереть через сито, добавить сахарную пудру, перемешать и оставить на 10 минут, после чего смешать со взбитыми сливками. Яйца взбить с сахаром, добавить гашеную уксусом соду, просеянную муку, ванильный сахар и апельсиновую цедру, замесить однородное тесто. Выложить его на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке до готовности.

Горячий корж выложить на полотенце, свернуть рулетом и охладить. Затем аккуратно расправить его, выложить начинку и снова свернуть. Готовый рулет нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать кокосовой стружкой.

Бисквитные пирожные с банановым кремом

Ингредиенты

Для теста 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. л. питьевой соды, 1 ст. л. маргарина

Для крема

3 банана, 200 мл сливок, 200 г сахарной пудры, 1 пакетик загустителя для сливок

Способ приготовления

Очищенные и вымытые бананы нарезать небольшими кубиками. Сливки взбить с сахарной пудрой и загустителем, добавить бананы и перемешать. Яйца взбить с сахаром, добавить гашеную уксусом соду, просеянную муку и ванильный сахар, замесить негустое тесто. Выложить его на смазанный маргарином противень, разровнять поверхность. Выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке до готовности.

Горячий корж выложить на полотенце, свернуть рулетом и охладить. Затем аккуратно расправить его, выложить начинку и снова свернуть. Рулет нарезать порционными кусками.

Шоколадные пирожные со сгущенным молоком и орехами

Ингредиенты

Для теста

5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ст. л. порошка какао, 1 ч. л. питьевой соды, 1 ст. л. маргарина

Для начинки и украшения

1 банка сгущенного молока, 150 г очищенных грецких орехов, 2 ст. л. сахарной пудры

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, нарубить. Яйца взбить с сахаром, добавить гашеную уксусом соду и просеянную муку, смешанную с какао и ванильным сахаром. Замесить однородное тесто, выложить его на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке до готовности.

Горячий корж выложить на полотенце, смазать сгущенным молоком, посыпать орехами и свернуть рулетом. Готовый рулет нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать сахарной пудрой.

Пирожные с фисташками и взбитыми сливками

Ингредиенты

Для теста

500 г муки, 150 г сливочного масла, 250 г сахара, 150 г очищенных фисташек, 5 яиц, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. маргарина, 1 ч. л. тертой лимонной цедры

Для украшения

150 г взбитых сливок

Способ приготовления

Фисташки мелко нарубить. Растереть яйца с сахаром, добавить растопленное сливочное масло, перемешать. Всыпать просеянную муку, добавить ванильный сахар, лимонный сок и цедру, замесить однородное тесто. Добавить часть фисташек, перемешать.

Выложить тесто в формочки, смазанные маргарином, сверху посыпать оставшимися фисташками. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20–25 минут. Пирожные украсить взбитыми сливками.

Шоколадные пирожные с яблочным джемом

Ингредиенты

Для теста

200 г муки, 1 банка сгущенного молока, 2 яйца, 2 ст. л. порошка какао, ½ ч. л. питьевой соды, 1 ст. л. маргарина

Для начинки

200 г яблочного джема, 100 г очищенных грецких орехов

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, нарубить. Яйца взбить миксером, добавить сгущенное молоко и просеянную муку, смешанную с какао и содой. Замесить тесто, выложить его на смазанный маргарином противень, разровнять. Выпекать в предварительно разогретой духовке 15–20 минут. Горячий корж выложить на полотенце, смазать яблочным джемом, посыпать орехами, свернуть рулетом, нарезать порционными кусками.

Пирожные с кофейным кремом

Ингредиенты

Для теста

200 г муки, 4 яйца, 100 г майонеза, 200 г сахара, 2 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. тертой лимонной цедры, 1 ст. л. маргарина

Для крема и украшения

150 г сливочного масла, 100 г сгущенного молока, 2 ч. л. растворимого кофе, 2 ст. л. сахарной пудры

Способ приготовления

Отделить белки от желтков и взбить с сахаром в крепкую пену. Желтки растереть с майонезом, добавить белковую смесь, аккуратно перемешать. Всыпать смешанную с разрыхлителем просеянную муку, замесить тесто. Противень выстлать бумагой для выпечки, смазать ее маргарином и присыпать мукой. Вылить тесто, поставить на 10 минут в разогретую до 180 °С духовку. Для приготовления крема размягченное сливочное масло смешать со сгущенным молоком и кофе, взбить миксером.

Горячий корж выложить на полотенце, свернуть рулетом, дать остыть, затем развернуть и смазать кремом. Снова свернуть его в виде рулета, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать сахарной пудрой.

Клубничные пирожные со сливками

Ингредиенты

Для теста

70 г пшеничной муки, 60 г блинной муки, 3 яйца, 4 ст. л. жидкого меда, 2 ст. л. коричневого сахара, соль на кончике ножа

Для начинки и украшения

500 г клубники, 500 мл сливок, 2 пакетика закрепителя для сливок, 1 пакетик ванильного сахара, 80 г сахарной пудры

Способ приготовления

Отделить белки от желтков, взбить в крепкую пену с солью. Желтки растереть с сахаром, медом и 2–3 столовыми ложками горячей кипяченой воды. Добавить белки и просеянную муку, замесить тесто. Выложить его на противень, выстланный бумагой для выпечки, разровнять. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 15–20 минут.

Клубнику вымыть, удалить чашелистики и плодоножки, мелко нарезать (несколько ягод отложить для украшения). Сливки взбить с сахарной пудрой, ванильным сахаром и закрепителем, 3–4 ст. л. выложить в кондитерский шприц, в оставшуюся массу добавить кусочки клубники и перемешать.

Горячий корж выложить на полотенце, удалить бумагу, скатать корж рулетом и охладить. Затем раскатать его, выложить начинку и свернуть. Рулет нарезать порционными кусками. Каждое пирожное украсить сливками и ягодами клубники.

Мини-пирожные с клюквой

Ингредиенты

Для теста

200 г муки, 200 г сахара, 4 яйца, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. корицы

Для начинки и украшения

200 г клюквы, 200 г сахара, 1 ч. л. тертой лимонной цедры, 2 ст. л. сахарной пудры

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, разрыхлитель и корицу, замесить негустое тесто. Выложить его на противень, выстланный бумагой для выпечки, разровнять. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности. Клюкву вымыть, перебрать и растолочь с сахаром. Добавить лимонную цедру, перемешать.

Горячий корж выложить на полотенце, снять бумагу, выложить ровным слоем начинку и свернуть в виде рулета. Охладить, нарезать наискосок кусочками шириной 4–5 см. Каждое пирожное посыпать сахарной пудрой.

Пирожные с вишневым вареньем

Ингредиенты

Для теста

200 г муки, 150 г сахара, 3 яйца, 1 ч. л. питьевой соды, 1 ст. л. маргарина, 2–3 капли ромовой эссенции, ½ чайной ложки корицы

Для начинки и украшения

200 г густого вишневого варенья без косточек, 2 ст. л. кокосовой стружки

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить мед, просеянную муку, корицу, ромовую эссенцию и гашенную уксусом соду, замесить однородное тесто. Выложить его тонким слоем на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности.

Горячий корж выложить на полотенце, смазать вареньем (1,5 ст. л. отложить), свернуть рулетом и нарезать порционными кусками. Каждое пирожное смазать оставшимся вареньем и посыпать кокосовой стружкой.

Бисквитные пирожные с шоколадным кремом

Ингредиенты

Для теста

5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. л. питьевой соды, 1 ст. л. маргарина.

Для крема и украшения

150 г сливочного масла, 100 г сгущенного молока, 4 ст. л. порошка какао, 2 ст. л. сахарной пудры

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить гашеную уксусом соду, просеянную муку и ванильный сахар, замесить однородное тесто. Выложить его на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке до готовности. Для приготовления крема размягченное сливочное масло смешать со сгущенным молоком и какао (3 ст. л.), взбить.

Горячий корж выложить на полотенце, свернуть рулетом и охладить. Затем аккуратно расправить его, смазать кремом и снова свернуть. Готовый рулет нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать сахарной пудрой, смешанной с оставшимся какао.

Пирожные с шоколадным узором

Ингредиенты

Для теста

200 г муки, 200 г сахара, 4 яйца, 2 ст. л. порошка какао, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. корицы, ¼ ч. л. молотого кардамона

Для начинки и украшения

200 г сливочного масла, 100 г сгущенного молока, 100 г темного шоколада, 50 г белого шоколада, 1 пакетик ванильного сахара

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, какао, разрыхлитель, корицу и кардамон, замесить негустое тесто. Выложить его на противень, выстланный бумагой для выпечки, разровнять. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло взбить с ванильным сахаром и сгущенным молоком.

Горячий корж выложить на полотенце, снять бумагу, свернуть рулетом и дать остыть.

Развернуть, смазать кремом, свернуть рулет и полить его предварительно растопленным на водяной бане темным шоколадом. Нарезать рулет порционными кусками. Растопить на водяной бане молочный шоколад и нанести им узоры на поверхность каждого пирожного.

Ежевичные пирожные

Ингредиенты

Для теста

5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. тертой лимонной цедры

Для начинки и украшения

300 г замороженной ежевики, 150 г сгущенного молока, 2 ст. л. сахарной пудры

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить муку, ванильный сахар, цедру и разрыхлитель.

Противень выстлать промасленной бумагой для выпечки, вылить тесто, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Выложить на полотенце, снять бумагу, смазать сгущенным молоком. Слегка охладить, выложить на корж ежевику, свернуть рулетом, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать сахарной пудрой.

Пирожные «Полька»

Ингредиенты

Для теста

8 яичных белков, 150 г сахара, 50 г порошка какао, 1 ст. л. крахмала, 1 ст. л. маргарина

Для начинки и украшения

150 г густого йогурта, 300 г консервированной вишни без косточек, 2 ст. л. густого вишневого сиропа, 2 ст. л. тертого белого шоколада

Способ приготовления

Белки взбить с сахарной пудрой в крепкую пену, добавить какао и крахмал, тщательно перемешать. Прямоугольную форму для запекания выстлать бумагой для выпечки, смазать ее маргарином, вылить тонким слоем белковое тесто. Выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке 12–15 минут, выложить на полотенце, снять бумагу и накрыть другим полотенцем. Дать остыть, выложить сверху йогурт, смешанный с вишней, свернуть рулетом, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное смазать вишневым сиропом, посыпать шоколадом.

Пирожные со сметанным кремом

Ингредиенты

Для теста

200 г муки, 150 г сахара, 3 яйца, 1 ч. л. тертой апельсиновой цедры, 1 ч. л. питьевой соды, 1 ст. л. маргарина

Для начинки и украшения

200 г клубники, 200 г сметаны, 100 г сахарной пудры, 2 ст. л. сахарной посыпки

Способ приготовления

Клубнику вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, измельчить в блендере (2–3 ягоды отложить для украшения). Сметану взбить с сахарной пудрой, добавить клубничное пюре, перемешать. Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, апельсиновую цедру и гашенную уксусом соду, замесить однородное тесто. Выложить его тонким слоем на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 200 °С духовке 7 минут.

Горячий корж выложить на полотенце, свернуть рулетом, охладить и развернуть. Смазать корж кремом (2 ст. л. отложить), свернуть рулетом. Рулет нарезать порционными кусками. Каждое пирожное смазать оставшимся кремом, украсить сахарной посыпкой и ягодами клубники, разрезанными пополам.

Пирожные с красной смородиной

Ингредиенты

Для теста

200 г муки, 200 г сахара, 4 яйца, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. тертой апельсиновой цедры

Для начинки и украшения

400 г красной смородины, 200 г сахарной пудры, 2 ст. л. сахарной посыпки

Способ приготовления

Смородину перебрать, вымыть, протереть через сито, добавить сахарную пудру и подогревать, помешивая, на слабом огне до полного ее растворения. Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, разрыхлитель и апельсиновую цедру, замесить негустое тесто. Выложить его на противень, выстланный бумагой для выпечки, разровнять. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности.

Горячий корж выложить на полотенце, снять бумагу, выложить ровным слоем смородиновую начинку (2 ст. л. отложить) и свернуть рулетом. Охладить, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное обмазать оставшейся начинкой, украсить сахарной посыпкой.

Бисквитные пирожные с клубничным джемом

Ингредиенты

Для теста

5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2–3 капли ромовой эссенции, 1 ч. л. питьевой соды, 1 ст. л. маргарина

Для начинки и украшения

230 г клубничного джема, 2 ст. л. кокосовой стружки

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить гашенную уксусом соду, просеянную муку, ванильный сахар и ромовую эссенцию, замесить однородное тесто. Выложить его на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке до готовности.

Горячий корж выложить на полотенце, смазать джемом (200 г), свернуть рулетом. Готовый рулет нарезать порционными кусками. Каждое пирожное смазать оставшимся джемом и посыпать кокосовой стружкой.

Пирожные с корицей и яблоками

Ингредиенты

Для теста

5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. корицы

Для начинки и украшения

4—5 яблок, 150 г коричневого сахара, сок и цедра 1 лимона, 150 г взбитых сливок

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать маленькими кубиками и положить в огнеупорную форму. Посыпать сахаром и лимонной цедрой, сбрызнуть лимонным соком и запекать в духовке до готовности.

Яйца взбить с сахаром, всыпать просеянную муку, смешанную с ванильным сахаром, разрыхлителем и корицей, тщательно перемешать. Противень выстлать промасленной бумагой для выпечки, вылить тесто, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Выложить на полотенце, снять бумагу, свернуть в виде рулета, охладить и снова развернуть. Выложить сверху начинку, разровнять, свернуть корж в виде рулета, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное украсить взбитыми сливками.

Медовые пирожные с белковым кремом и орехами

Ингредиенты

Для теста

200—250 г муки, 100 г меда, 100 г сахарной пудры, 5 яиц, ¼ ч. л. молотой корицы, молотая гвоздика на кончике ножа, 2 ч. л. маргарина, 3–4 ст. л. панировочных сухарей

Для крема

250—300 мл 30 %-ных сливок, 150 г сахара

Для украшения

1 яичный белок, 2–3 ст. л. сахарной пудры, 100 г измельченных ядер грецких орехов

Способ приготовления

Отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахарной пудрой и медом и взбить, добавить белки, муку, корицу и гвоздику, перемешать.

Из теста сформовать небольшие шарики, обвалять их в панировочных сухарях и выложить на смазанный маргарином противень. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке 20–25 минут, охладить.

Для приготовления крема сливки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера. Изделия разрезать на половинки, вынуть чайной ложкой середину, заполнить кремом. Половинки соединить. Готовые пирожные смазать белком, взбитым с сахарной пудрой, посыпать орехами и поставить в прохладное место на 1 час.

Пирожные со сливочным кремом

Ингредиенты

Для безе

250 г сахара, 4 яичных белка, 1 пакетик ванильного сахара

Для начинки

200 г сливочного крема

Способ приготовления

Охлажденные белки взбить с сахаром и ванильным сахаром с помощью миксера. Противень застелить промасленной бумагой.

Белковую массу выложить на противень столовой ложкой так, чтобы получились небольшие круглые лепешки. Выпекать в разогретой до 100 ˚С духовке в течение 50 минут. Охладить, смазать изделия сливочным кремом и соединить попарно.

Безе «Кофейные»

Ингредиенты

Для безе 6 яичных белков, 300 г сахарной пудры, 200 г измельченного миндаля

Для крема

6 яичных желтков, 50 мл крепкого натурального кофе, 150 г сливочного масла, 4 ст. л. сахарной пудры

Способ приготовления

Взбить белки с сахарной пудрой в крепкую пену, добавить измельченный миндаль и перемешать. Ложкой выложить полученную массу на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить в предварительно разогретую до 150–160 °С духовку на 5—10 минут.

Для приготовления крема желтки растереть с сахарной пудрой, добавить кофе, подогревать на водяной бане до загустения, охладить. После этого добавить размягченное сливочное масло, взбить миксером. Готовые безе разрезать пополам вдоль, смазать половинки кремом и снова соединить.

Шоколадные безе

Ингредиенты

Для безе

12 яичных белков, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г шоколада, 2 ст. л. очищенных и измельченных грецких орехов

Для украшения

100 мл сливок, 50 г сахарной пудры

Способ приготовления

Взбить белки с сахаром в крепкую пену, добавить ванильный сахар, орехи и натертый на мелкой терке шоколад. Тщательно перемешать, выложить полученную массу столовой ложкой на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать безе в предварительно разогретой до 150 °С духовке до готовности, охладить и снять с бумаги. Сливки взбить с сахарной пудрой, украсить ими пирожные.

Песочные пирожные с кокосовой стружкой

Ингредиенты

Для теста

500 г муки, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 4 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, ½ чайной ложки корицы, 2 ч. л. маргарина

Для украшения

1 ст. л. кокосовой стружки

Способ приготовления

Смешать муку и сахар, добавить размягченное сливочное масло, 3 яйца, ванильный сахар и корицу. Замесить тесто и положить в прохладное место на 30 минут. Затем тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и формочками для печенья вырезать фигурки, смазать их взбитым яйцом, посыпать кокосовой стружкой, выложить на смазанный маргарином противень и выпекать в разогретой до 240 ˚С духовке 10 минут.

Пирожные-колечки

Ингредиенты

Для теста

600 г муки, 200 г сливочного маргарина, 2 яйца, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. л. тертой лимонной цедры, 1 яичный желток, 1 ст. л. масла

Для начинки и украшения

150 г абрикосового джема, 2 ст. л. абрикосового ликера, 2 ст. л. измельченных цукатов из апельсиновых корочек, 2 ст. л. сахарной пудры

Способ приготовления

Из муки, маргарина яиц, сахара и ванильного сахара замесить песочное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить на 1 час в холодильник. Затем выложить тесто на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт. Вырезать формочками кружочки и кольца, выложить изделия на смазанный маслом противень, смазать их желтком и выпекать в предварительно разогретой до 200 °С духовке 10 минут.

Кружочки смазать джемом, смешанным с цукатами и ликером, сверху положить кольца, слегка прижать. Готовые пирожные посыпать просеянной сахарной пудрой.

Пирожные «Марианна»

Ингредиенты

Для теста

400 г муки, 150 г сливочного маргарина, 150 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 яйцо, 1 яичный желток, 1 ч. л. тертой апельсиновой цедры

Для украшения

100 г темного шоколада, 3 ст. л. сливок, 1 пакетик ванильного сахара, 150 г консервированных персиков

Способ приготовления

Из муки, маргарина, сахара, яйца, ванильного сахара и апельсиновой цедры замесить песочное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить на 2 часа в холодильник. Затем выложить тесто на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,4–0,5 см, выложить на присыпанный мукой противень. Выпекать корж в предварительно разогретой духовке 25–30 минут, охладить, нарезать кусочками прямоугольной формы.

Персики нарезать ломтиками, выложить на изделия, полить шоколадом, растопленным на водяной бане и смешанным со сливками и ванильным сахаром. Дать пирожным застыть.

Пирожные «праздничные»

Ингредиенты

Для теста

6 яиц, 200 г муки, 6 ст. л. сахара, 1 ст. л. молотого миндаля, 1 ст. л. маргарина

Для шоколадного крема

50 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ст. л. молока, 50 г шоколада

Для кофейного крема

100 г сливочного масла, 4 ст. л. сгущенного молока, 1 ст. л. кофейного ликера, 1 ч. л. растворимого кофе

Для пропитки

3 ст. л. сахара, 100 мл крепкого натурального кофе

Для украшения

150 г половинок ядер очищенных грецких орехов

Способ приготовления

Белки взбить в крепкую пену, добавить желтки, растертые с сахаром добела, перемешать. Всыпать просеянную муку, добавить миндаль, замесить однородное тесто и выложить его в смазанную маргарином прямоугольную форму. Выпекать бисквит в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить, разрезать вдоль на два пласта.

Для приготовления кофейного крема размягченное сливочное масло взбить, постепенно добавляя сгущенное молоко. Добавить кофейный ликер и растворимый кофе, тщательно перемешать.

Для приготовления шоколадного крема молоко смешать с сахаром, довести до кипения, варить на слабом огне 2–3 минуты, охладить. Полученную смесь смешать с размягченным сливочным маслом, взбить миксером. Кофе смешать с сахаром, пропитать бисквитные коржи полученным сиропом. Один корж смазать кофейным кремом, положить на него второй, смазать его шоколадным кремом и нанести вилкой или кондитерской гребенкой волнообразные линии.

Полученное изделие нарезать кусочками прямоугольной формы, украсить пирожные половинками ядер грецких орехов.

Безе «Апельсиновые»

Ингредиенты

Для безе

4 белка, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара

Для начинки

150 г апельсинового джема

Способ приготовления

Белки взбить с сахаром в крепкую пену, добавить ванильный сахар, перемешать. Полученную массу отсадить из кондитерского мешочка в виде круглых лепешек толщиной 1 см на противень, выстланный бумагой для выпечки, выпекать в разогретой до 110–120 °С 20–30 минут. Готовые безе охладить, снять с бумаги, смазать джемом и соединить попарно.

Пирожные «Деликатесные»

Ингредиенты

Для безе

4 яичных белка, 230 г сахара

Для крема

4 яичных желтка, 250 г сыра маскарпоне, 75 г сахарной пудры, 80 мл сливок, 1 ч. л. ванильного сахара

Для украшения

150 г клубники

Способ приготовления

Клубнику вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, нарезать тонкими ломтиками. Белки взбить с сахаром в пену, выложить полученную массу небольшими порциями на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить на 1 час в разогретую до 130 °С духовку.

Для приготовления крема желтки растереть с сахаром, добавить маскарпоне, сливки и ванильный сахар, взбить в однородную массу. Безе смазать кремом и сложить попарно, прослаивая ломтиками клубники.

Эклеры с шоколадным кремом и помадкой

Ингредиенты

Для теста

200 г муки, 80 г сливочного масла, 6 яиц, 1 ст. л. маргарина, соль

Для крема

200 г сливочного масла, 100 мл молока, 1 яйцо, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 50 г шоколада

Для помадки

200 г сахара, 100 мл воды, 1 ст. л. порошка какао, 1 ч. л. кофейного ликера

Для украшения

2 ст. л. кокосовой стружки

Способ приготовления

Из муки, масла, воды (100 мл), яиц и соли приготовить заварное тесто, отсадить его с помощью кондитерского мешочка на смазанный маргарином противень в виде лепешек. Выпекать в предварительно разогретой духовке, охладить.

Для приготовления крема яйцо взбить с молоком и сахаром, подогревать на водяной бане до загустения при постоянном помешивании, охладить, добавить ванильный сахар, растопленный на водяной бане шоколад и размягченное сливочное масло, взбить миксером.

Для приготовления помадки сахар смешать с молоком, варить на слабом огне до загустения, добавить ликер и какао, перемешать и охладить. Пирожные наполнить кремом с помощью кондитерского шприца, полить помадкой и посыпать кокосовой стружкой.

Слоеные пирожные с кремом

Ингредиенты

Для теста

600 г муки, 250 г сливочного маргарина, 1 яйцо, 1 ч. л. лимонного сока, соль

Для сливочного крема

200 г сахара, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 6 ст. л. молока, ½ ч. л. ванильного сахара

Для заварного крема

1 л молока, 150 г муки, 300 г сахара, 1 ст. л. крахмала, 6 яиц, 1 ч. л. ванильного сахара

Для украшения

100 г сахарной пудры

Способ приготовления

Замесить слоеное тесто из муки, воды (200 мл), маргарина, яйца, соли и лимонного сока. Готовое тесто разделить на четыре части, раскатать каждую в тонкий пласт. Выпекать коржи в разогретой до 180 °С духовке по 15–20 минут, охладить.

Для приготовления сливочного крема молоко смешать с сахаром, подогреть, добавить при постоянном помешивании взбитое яйцо, охладить. Добавить размягченное сливочное масло и ванильный сахар, взбить миксером.

Для приготовления заварного крема смешать муку, крахмал и сахар, добавить взбитые яйца, тщательно перемешать. Влить, постоянно помешивая, подогретое молоко, нагревать смесь на водяной бане до загустения, добавить ванильный сахар, перемешать и охладить.

Два коржа смазать заварным кремом, два – сливочным, уложить их, чередуя, друг на друга, слегка прижать и нарезать кусочками прямоугольной формы. Готовые пирожные посыпать просеянной сахарной пудрой.

Заварные пирожные со взбитыми сливками

Ингредиенты

Для теста

200 г муки, 50 г сливочного масла, 5 яиц, соль, 1 ст. л. маргарина

Для крема

500 мл жирных сливок, 100 г сахарной пудры, 1 пакетик загустителя для сливок, 2–3 капли ромовой эссенции

Для украшения

2 ст. л. сахарной пудры, 1 ст. л. порошка какао

Способ приготовления

Масло растопить, добавить воду (60 мл), довести до кипения, всыпать просеянную муку и соль, тщательно перемешать. Охладить, добавить по одному яйца, тщательно вымешивая тесто. Отсадить его в виде круглых лепешек на смазанный маргарином противень с помощью кондитерского мешочка, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить, разрезать пополам.

Для приготовления крема сливки взбить с сахарной пудрой, добавить загуститель и ромовую эссенцию, взбить еще раз.

Половинки пирожных наполнить взбитыми сливками, соединить попарно. Посыпать пирожные просеянной сахарной пудрой, смешанной с какао.

Заварные пирожные с апельсиновым кремом

Ингредиенты

Для теста

200 г муки, 80 г сливочного масла, 6 яиц, соль, 1 ст. л. маргарина

Для крема

1 апельсин, 200 г сахара, 200 г сливочногомасла

Для помадки

200 г сахара, 100 мл воды,1 ст. л. апельсинового ликера,1 ч. л. лимонного сока

Способ приготовления

Из муки, масла, воды (100 мл), яиц и соли приготовить заварное тесто, отсадить его с помощью кондитерского мешочка на смазанный маргарином противень в виде бубликов. Выпекать их в разогретой до 200–220 °С духовке.

Для приготовления крема апельсин вымыть, пропустить через мясорубку вместе с кожурой, растереть с сахаром и размягченным сливочным маслом.

Для приготовления помадки сахар смешать с водой, варить на слабом огне до загустения, добавить апельсиновый ликер и лимонный сок, перемешать. Пирожные наполнить кремом с помощью кондитерского шприца, покрыть теплой помадкой.

Заварные пирожные с клубникой

Ингредиенты

Для теста

200 г муки, 50 г сливочного масла, 5 яиц, соль, 1 ст. л. маргарина

Для крема

400 мл молока, 300 г клубники, 2 яичных желтка, 70 г сахара, 2 ст. л. муки, 100 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара

Для украшения

1 ст. л. кокосовой стружки, 1 ст. л. сахарной пудры

Способ приготовления

Масло растопить, добавить воду (60 мл), довести до кипения, всыпать просеянную муку и соль, тщательно перемешать. Охладить, добавить по одному яйца, тщательно вымешивая тесто. Отсадить его в виде полосок на смазанный маргарином противень с помощью кондитерского мешочка, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить, разрезать пополам.

Для приготовления крема молоко смешать с сахаром, довести до кипения, всыпать муку, обжаренную в сливочном масле, и ванильный сахар, варить на слабом огне до загустения, периодически помешивая. Полученную массу охладить, добавить желтки, размягченное сливочное масло, вымытую и протертую через сито клубнику.

Взбить крем наполнить им половинки пирожных, соединить попарно. Посыпать трубочки кокосовой стружкой, смешанной с сахарной пудрой.

Заварные пирожные с коньячной помадкой

Ингредиенты

Для теста

200 г муки, 80 г сливочного масла, 6 яиц, соль, 1 ст. л. маргарина

Для крема

200 г сливочного масла, 4 ст. л. сахара,3 яйца, 1 пакетик ванильного сахара,1 ч. л. коньяка

Для помадки

200 г сахара, 100 мл молока, 1 ст. л. коньяка

Способ приготовления

Из муки, масла, воды (100 мл), яиц и соли приготовить заварное тесто, отсадить его с помощью кондитерского мешочка на смазанный маргарином противень в виде палочек длиной 10–12 см. Выпекать в предварительно разогретой духовке, охладить.

Для приготовления крема яйца с сахаром взбить венчиком, подогревать на водяной бане до загустения при постоянном помешивании. Охладить, добавить размягченное сливочное масло, ванильный сахар и коньяк, взбить.

Для приготовления помадки сахар смешать с молоком, варить на слабом огне до загустения, добавить коньяк, перемешать и охладить.

Пирожные наполнить кремом с помощью кондитерского шприца, полить помадкой и дать ей застыть.

Эклеры с ванильным кремом

Ингредиенты

Для теста 5 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли, 400 г муки, 4 яйца, 1 ст. л. маргарина

Для крема 600 мл молока, 100 г муки, 100 г сахара, 1 ст. л. крахмала, 4 яйца, ½ ч. л. ванилина Для украшения 2 ст. л. сахарной пудры

Способ приготовления

Воду (200 мл) довести до кипения, добавить соль и растительное масло. Постоянно помешивая, всыпать просеянную муку. Снять с огня, слегка охладить, добавить по одному яйца, каждый раз тщательно вымешивая тесто. Выложить тесто ложкой на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 210 °С духовке 15–20 минут.

Для приготовления крема муку смешать с сахаром и крахмалом, добавить взбитые яйца и тщательно перемешать. При постоянном помешивании влить тонкой струйкой горячее молоко. Нагревать смесь на слабом огне или водяной бане до загустения, добавить ванилин, перемешать и охладить.

Выложить крем в кондитерский шприц и наполнить им эклеры. Готовые пирожные посыпать сахарной пудрой.

Пирожные «Наполеон»

Ингредиенты

Для теста

500 г сливочного масла, 800 г муки, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. маргарина

Для заварного крема

1 л молока, 180 г муки, 300 г сахара, 1 ст. л. крахмала, 6 яиц, 1 ч. л. ванильного сахара.

Для украшения

100 г сахарной пудры

Способ приготовления

Из муки, сливочного масла, соли и воды (200 мл) замесить слоеное тесто, разделите его на три части, раскатать каждую в пласт толщиной 0,5–0,7 см, нарезать квадратиками. Выложить их на смазанный маргарином противень, наколоть в нескольких местах вилкой, выпекать в разогретой до 180 °С духовке 10 минут.

Для приготовления крема смешать муку, сахар, крахмал и взбитые яйца, влить тонкой струйкой горячее молоко, нагревать на водяной бане до загустения, постоянно помешивая. Добавить ванильный сахар, перемешать и охладить.

Квадратики из теста смазать кремом, положить друг на друга по три-четыре штуки. Готовые пирожные посыпать просеянной сахарной пудрой.

Пирожные «Эстет»

Ингредиенты

Для теста

200 г сливочного масла, 300 г муки, 3 ст. л. сахара

Для начинки

2 банана, 2 крупных яблока, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 4 ст. л. рубленых грецких орехов, 3–4 ст. л. изюма,

2 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. крахмала, 1 яйцо, 300 мл молока

Для украшения

50 г горького шоколада, 2 ст. л. кокосовой стружки

Способ приготовления

Из муки, сливочного масла и сахара замесить однородное песочное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить в холодильник на 1 час.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Бананы вымыть, очистить, мелко нарезать, смешать с яблоками. Добавить предварительно вымытый и обсушенный изюм, орехи, лимонный сок, растопленное сливочное масло и сахар. Яйцо взбить с молоком и крахмалом. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в круглый плат, выложить его в разъемную форму. Сверху положить приготовленную начинку, выпекать в предварительно разогретой духовке 30–35 минут. Затем залить молочной смесью и поставить в духовку еще на 15 минут.

Готовое изделие охладить, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать кокосовой стружкой, смешанной с натертым на крупной терке шоколадом.

Пирожные «Картошка» со сливочным кремом

Ингредиенты

Для пирожных

200 г сахара, 250 г бисквитных крошек, 200 мл молока, 200 г сливочного масла, 1 ст. л. порошка какао, 1 пакетик ванильного сахара

Для посыпки

1 ст. л. сахарной пудры, 1 ст. л. порошка какао, 2 ст. л. рубленых грецких орехов

Для крема

100 г сливочного масла, 3 ст. л. сгущенного молока, 1 пакетик ванильного сахара

Способ приготовления

Молоко подогреть, добавить какао и сахар, перемешать до полного растворения. Всыпать бисквитные крошки, добавить размягченное сливочное масло, тщательно перемешать.

Полученную массу охладить, сформовать из нее небольшие шарики. Обвалять их в орехах, смешанных с сахарной пудрой и какао, сделать в каждом небольшие углубления. Заполнить их кремом, для приготовления которого растереть размягченное масло с ванильным сахаром и сгущенным молоком.

Пирожные «Картошка» с орехами

Ингредиенты

Для пирожных

400 г сухого бисквитного печенья, 1 банка сгущенного молока, 200 мл сливочного масла, 150 г очищенных грецких орехов, 2 ст. л. порошка какао

Для посыпки

2 ст. л. порошка какао, 1 ст. л. кокосовой стружки

Способ приготовления

Орехи крупно нарубить. Печенье пропустить через мясорубку, добавить какао, сгущенное молоко, орехи и размягченное сливочное масло, растереть. Сформовать из полученной массы небольшие шарики, обвалять их в кокосовой стружке, смешанной с какао, и выдержать в течение 30 минут в холодильнике.

Миндальные пирожные с кокосовой стружкой

Ингредиенты

Для теста

200 г маргарина, 300 г муки, 3 ст. л. сахара

Для миндальной начинки

2 яичных белка, 2 ст. л. сахарной пудры, 125 г рубленого миндаля, 100 г изюма, 70 г варенья из персиков, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. л. тертой лимонной цедры.

Для украшения

2—3 ст. л. кокосовой стружки

Способ приготовления

Из муки, маргарина и сахара замесить однородное тесто, завернуть в пищевую пленку и положить на 1 час в холодильник. Затем выложить на присыпанную мукой доску и разделить на две неравные части. Большую часть раскатать в круглый пласт и выложить в разъемную форму, меньшую также раскатать и вырезать с помощью формочек для печенья фигурки.

Смазать пласт теста вареньем, выложить сверху начинку. Для ее приготовления белки взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром, смешать с миндалем, предварительно промытым изюмом и лимонной цедрой. Поверх начинки выложить фигурки из теста, поставить в предварительно разогретую до 180 °С духовку.

Выпекать 45–50 минут, охладить, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать кокосовой стружкой.

Пирожные из печенья с цукатами

Ингредиенты

Для пирожных

400 г сухого бисквитного печенья, 300 г сливочного масла, 200 г сахара, 2 яйца, 100 г цукатов из ананасов, 100 г изюма, 2 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. тертой лимонной цедры, 1 ч. л. лимонного сока

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Цукаты мелко нарезать. Печенье измельчить, завернув в чистое полотенце и прокатав скалкой.

Размягченное сливочное масло растереть с сахаром и яйцами, затем добавить лимонную цедру, лимонный сок, изюм, цукаты и печенье. Тщательно перемешать, сформовать из полученной массы колбаску, завернуть ее в пищевую пленку, положить на 2 часа в морозильную камеру. Затем нарезать колбаску поперек кусочками толщиной 2–3 см, выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Пирожные на скорую руку

Ингредиенты

Для пирожных

600 г песочного печенья

Для крема

250 г сливочного масла, 2 яичныхжелтка, 3 ст. л. порошка какао,150 г сахара, 150 мл молока,100 мл крепкого натурального кофе,1 ст. л. кофейного ликера, 2 ст. л. сахарной пудры

Способ приготовления

Желтки растереть с сахаром, добавить какао и размягченное сливочное масло, взбить миксером. Затем, продолжая взбивать, добавить молоко.

Печенье пропитать холодным кофе, смешанным с ликером, и уложить слоями, промазывая кремом. Накрыть пищевой пленкой, поставить на 2–3 часа в холодильник, затем нарезать прямоугольными кусочками и посыпать сахарной пудрой.

Творожные пирожные с фруктами

Ингредиенты

Для теста

200 г маргарина, 300 г муки, 3–4 ст. л. сахара, сода на кончике ножа, 1 ст. л. растительного масла

Для начинки

500 г творога, 200 мл жирных сливок, 50 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара

Для украшения

2 персика, 2 яблока, 2 ст. л. сахарной пудры

Способ приготовления

Персики вымыть, снять кожицу, разрезать пополам, удалить косточки и нарезать маленькими кусочками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками.

Из маргарина, просеянной муки, сахара и соды замесить однородное тесто, раскатать его и выложить в смазанную маслом форму. Сверху выложить творог, растертый с сахарной пудрой, ванильным сахаром и сливками. Поверх начинки положить кусочки яблок и персиков, выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке 40 минут, охладить, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать сахарной пудрой.

Ореховые пирожные на скорую руку

Ингредиенты

Для теста

500 г песочного печенья, 250 г очищенных грецких орехов, 1 банка сгущенного молока

Для украшения

1 ст. л. сахарной пудры, 1 ст. л. порошка какао

Способ приготовления

Печенье пропустить через мясорубку вместе с орехами, добавить сгущенное молоко, тщательно перемешать. Выложить полученную массу в прямоугольную форму, выстланную фольгой или пищевой пленкой. Поставить на 1–2 часа в холодильник, затем нарезать квадратными кусочками и посыпать сахарной пудрой, смешанной с какао.

Песочные пирожные с пряной яблочной начинкой и взбитыми сливками

Ингредиенты

Для теста

200 г маргарина, 350 г муки, 3–4 ст. л. сахара, 1 ч. л. тертой лимонной цедры, ½ ч. л. молотой корицы, молотая гвоздика и толченый кардамон на кончике ножа

Для начинки

600 г пюре из печеных яблок, 100 г изюма, 150 г коричневого сахара, 1 ч. л. молотой корицы Для украшения 200 г взбитых сливок

Способ приготовления

Из муки, маргарина, сахара, лимонной цедры и пряностей замесить однородное тесто, завернуть в пищевую пленку и положить на 1 час в холодильник. Затем выложить на присыпанную мукой доску и разделить на две неравные части. Большую часть раскатать в круглый пласт и выложить в разъемную форму, меньшую также раскатать и нарезать полосками шириной 1 см.

Яблочное пюре смешать с предварительно вымытым изюмом, корицей и 100 г сахара, выложить приготовленную начинку на пласт теста. Сверху выложить решетку из полосок теста, посыпать оставшимся сахаром.

Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное украсить взбитыми сливками.

Банановые пирожные на скорую руку

Ингредиенты

Для теста

300 г муки, 3 банана, 80 г сливочного масла, 2 яйца, 200 г коричневого сахара, 100 мл молока, 1 ч. л. молотой корицы, 1 ч. л. питьевой соды, 1 ст. л. маргарина

Для украшения

2 ст. л. карамельной посыпки, 150 г взбитых сливок

Способ приготовления

Бананы вымыть, очистить, измельчить в кухонном комбайне. Добавить яйца, сахар и молоко, взбить. Всыпать просеянную муку, смешанную с корицей и содой, замесить однородной тесто. Выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30 минут, охладить, нарезать порционными кусками.

Каждое пирожное украсить взбитыми сливками и карамельной посыпкой.

Манные пирожные со сливочным кремом

Ингредиенты

Для теста

500 мл кефира, 400 г манной крупы, 300 г муки, 4 яйца, 300 г сахара, 3–4 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. питьевой соды, 1 ст. л. маргарина, 1 пакетик ванильного сахара

Для крема

150 г сливочного масла, 150 г сгущенного молока

Способ приготовления

Манную крупу залить кефиром, тщательно перемешать и оставить на 1 час для набухания. Добавить взбитые с сахаром яйца, растопленное сливочное масло, просеянную муку, ванильный сахар и соду, замесить однородное тесто. Выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить, разрезать вдоль пополам, взбить масло со сгущенным молоком. Смазать кремом кусочки (одну треть оставить для украшения), соединить, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное украсить оставшимся кремом.

Сливовые пирожные с корицей и шоколадом

Ингредиенты

Для теста

500–600 г муки, 250 г сливочного маргарина, 250 г сахара, 1 пакетик разрыхлителя, 5 яиц, 1 ч. л. тертой лимонной цедры, 1 ч. л. молотой корицы, 2 ст. л. молотых пшеничных сухарей, 1 ст. л. сливочного масла

Для начинки и украшения

350 г сливы, 2 ст. л. коричневого сахара, 1 ч. л. молотой корицы, 100 г шоколада, 3 ст. л. кокосовой стружки

Способ приготовления

Сливу вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Яйца взбить с сахаром, добавить лимонную цедру и размягченный маргарин, тщательно растереть. Всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, замесить однородное тесто. Выложить его в круглую форму, смазанную маслом и присыпанную сухарями. Сверху выложить половинки слив срезами вниз, слегка вдавить их в тесто. Посыпать сахаром, смешанным с корицей, поставить в предварительно разогретую духовку, выпекать до готовности, охладить, нарезать порционными кусками. Шоколад растопить. Каждое пирожное полить шоколадом и посыпать кокосовой стружкой.

Ванильно-творожные пирожные с мармеладом

Ингредиенты

Для теста

120 г сливочного масла, 200 г муки, 1 яичный желток, 1 пакетик ванильного сахара

Для начинки

600 г творога, 200 г сахара, 50 мл жирных сливок, 3 желтка, 2 ст. л. рубленого миндаля, 2 ст. л. рубленых грецких орехов

Для украшения

1 ст. л. сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г апельсинового мармелада

Способ приготовления

Из муки, сливочного масла, желтка и ванильного сахара замесить однородное тесто, разделить его на две неравные части. Большую часть раскатать в тонкий пласт и выложить в разъемную форму, присыпанную мукой. Меньшую часть тонко раскатать и нарезать узкими полосками.

Творог тщательно растереть с яйцами, сахаром, сливками и желтками, добавить миндаль и грецкие орехи, перемешать. Выложить начинку на корж, сверху выложить решетку из полосок теста.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром, и украсить мармеладом.

Вишневые пирожные с желе

Ингредиенты

Для теста

250 г сливочного маргарина, 250 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик разрыхлителя, 5 яиц, 125 г муки, 125 г крахмала, 175 г молотого миндаля, 1 ч. л. тертой лимонной цедры, 2 ст. л. молотых пшеничных сухарей, 1 ст. л. масла

Для начинки и украшения 200 г вишни, 2 ст. л. сахарной пудры, 200 г готового вишневого желе

Способ приготовления

Вишню вымыть, удалить косточки. Яйца взбить с сахаром, добавить ванильный сахар, лимонную цедру и размягченный маргарин, тщательно растереть. Всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, крахмалом и миндалем, замесить однородное тесто. Выложить его в прямоугольную форму, смазанную маслом и присыпанную сухарями. Сверху выложить ягоды, слегка вдавить их в тесто.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности, охладить, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное украсить желе и посыпать сахарной пудрой.

Низкокалорийные пирожные с ананасами

Ингредиенты

Для теста

200 г обезжиренного творога, 150 г консервированных ананасов, 75 мл свежевыжатого апельсинового сока, 125 мл натурального обезжиренного йогурта, 8 г желатина, 2 яичных белка, 2–3 ст. л. меда

Для украшения

4 ст. л. кокосовой стружки

Способ приготовления

Творог протереть через сито, добавить мед и йогурт, тщательно перемешать. Влить желе, для приготовления которого смешать апельсиновый сок с предварительно размоченным в воде желатином, довести до кипения и охладить. Взбить творожную смесь миксером, добавить взбитые в крепкую пену белки и перемешать. На дно выстланной пищевой пленкой формы выложить кусочки ананасов, сверху выложить творожную массу и разровнять. Накрыть пленкой и поставить на 6–8 часов в холодильник, затем нарезать порционными кусками. Каждое пирожное посыпать кокосовой стружкой.

Песочные пирожные с грушевым повидлом и белковым кремом

Ингредиенты

Для теста

150 г муки, 100 г сливочного масла, 200 г грушевого повидла, 4 яйца, 4 ст. л. сахара, 100 г сахарной пудры, 1 ст. л. маргарина, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. лимонного сока

Для крема

5 яичных белков, 200 г сахара

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, два белка взбить в крепкую пену, оставшиеся положить в холодильник. Размягченное сливочное масло взбить миксером с сахаром и желтками, всыпать просеянную муку и разрыхлитель, перемешать. Ввести взбитые белки, перемешать еще раз, выложить приготовленное тесто на смазанный маргарином противень. Выпекать в предварительно разогретой духовке 10–12 минут, затем смазать повидлом. Сверху выложить оставшиеся белки, взбитые с сахарной пудрой и лимонным соком. Снова поставить в духовку, выпекать еще 7—10 минут, охладить, нарезать порционными кусками.

Для приготовления крема яичные белки взбить с сахаром с помощью миксера. Каждое пирожное украсить белковым кремом.

Кофейные пирожные с грушами и шоколадом

Ингредиенты

Для теста

300 г муки, 225 г сливочного масла, 225 г сахара, 4 яйца, 2 ст. л. растворимого кофе, 2 ст. л. коньяка, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик разрыхлителя

Для начинки

3—4 груши, 100 г коричневого сахара, 100 г сливочного масла Для украшения 200 г шоколада

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло взбить с сахаром, продолжая взбивать, добавить по одному яйца. Всыпать просеянную муку, добавить ванильный сахар, разрыхлитель, кофе и коньяк, замесить однородное тесто.

Груши вымыть, удалить сердцевину, нарезать ломтиками. Сливочное масло растопить, смешать с коричневым сахаром и вылить в форму. Сверху выложить ломтики груш. Залить все тестом, поставить в предварительно разогретую до 200 °C духовку, выпекать 35–40 минут, охладить, нарезать порционными кусками.

Шоколад растопить. Каждое пирожное полить шоколадом.

Пирожные из печенья с апельсиновой глазурью

Ингредиенты

Для теста

700 г сыра рикотта, 100 г сдобного печенья, 100 г сахара, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1 ч. л. тертой апельсиновой цедры, 1–2 ч. л. оливкового масла

Для глазури

сок 1 апельсина, 1 ч. л. крахмала, 1 ст. л. воды

Способ приготовления

Печенье измельчить в кухонном комбайне, добавить размягченное сливочное масло и тщательно перемешать. Рикотту размять вилкой, смешать с сахаром, апельсиновой цедрой и взбитыми яйцами.

Разъемную форму для торта выстлать промасленной бумагой для выпечки, выложить на дно массу из печенья, уплотнить. Сверху выложить начинку из рикотты, поставить в разогретую до 200 °С духовку на 35–40 минут.

Для приготовления глазури крахмал развести в воде, добавить апельсиновый сок и довести до кипения. Готовое изделие охладить, нарезать порционными кусками. Каждое пирожное полить теплой глазурью и поставить на 1 час в холодильник.

Пирожные с клубникой и желейным кремом

Ингредиенты

Для пирожных

400 г песочного теста

Для начинки и украшения

500 г клубники, 200 г жирных сливок или сметаны, 100 г сахарной пудры, 50 мл свежевыжатого апельсинового сока, 50 г желе из красной смородины, 1 ч. л. тертой апельсиновой цедры

Способ приготовления

Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить в круглую разъемную форму для выпечки, сделав бортики высотой 5 см. Наколоть в нескольких местах вилкой, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить.

Клубнику вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, крупно нарезать. Сметану или сливки взбить с сахарной пудрой, добавить апельсиновую цедру, перемешать. Выложить приготовленную смесь на корж, сверху выложить клубнику, нарезать порционными кусками.

Желе подогреть на водяной бане, смешать с апельсиновым соком, покрыть полученной глазурью каждое пирожное и поставить на 1 час в холодильник.

Корзиночки с мандаринововинным желе

Ингредиенты

Для пирожных

готовые корзиночки из песочного теста

Для желе

6 мандаринов, 300 г сахара, 10 г желатина, 200 мл белого виноградного вина

Способ приготовления

Мандарины вымыть, очистить, выжать сок. Желатин развести в одном стакане теплой воды, вылить в кастрюлю, добавить сахар, довести до кипения, влить 4–5 стаканов воды и нагревать на слабом огне в течение 10–50 минут. Сироп процедить, остудить, влить мандариновый сок и вино.

Корзиночки наполнить желе и поставить в прохладное место на 5 часов.

Корзиночки с кремом «Клубника со сливками»

Ингредиенты

Для пирожных

готовые корзиночки из песочного теста

Для крема

300 г свежей клубники, 1 стакан сахара, 3 яичных белка, 300 мл 30 %-ных сливок

Способ приготовления

Сливки взбить. Белки размешать с сахаром и взбить. Клубнику вымыть, протереть через сито (часть ягод оставить для украшения) и размешать со взбитыми белками, добавить сливки.

Корзиночки наполнить кремом. Каждое пирожное украсить клубникой.

Корзиночки с кофейным кремом

Ингредиенты

Для пирожных

готовые корзиночки из песочного теста

Для крема

100 г горького шоколада, 300 мл 30 %-ных сливок, 4 яйца, 100 г сахарной пудры, 3 ст. л. крепкого готового кофе, 1 ч. л. ванильного сахара

Для украшения

100 г молочного шоколада

Способ приготовления

Шоколад натереть на терке, смешать с кофе и растопить на водяной бане, затем остудить. Сливки взбить с помощью миксера. Аккуратно отделить желтки от белков. Белки взбить миксером. Желтки растереть с сахарной пудрой, добавить растопленный шоколад и ванильный сахар. Затем небольшими порциями ввести белки и взбитые сливки.

Корзиночки наполнить кремом и поставить в прохладное место на 2 часа. Каждое пирожное украсить кусочком молочного шоколада.

Корзиночки с шоколадным кремом

Ингредиенты

Для пирожных

готовые корзиночки из песочного теста

Для начинки и украшения

100 г тертого горького шоколада, 2 ст. л. порошка какао, 100 г сахарной пудры, 4 яйца, 2 ст. л. ванильного ликера, 170 г сливочного масла, 200 г взбитых сливок

Способ приготовления

Шоколад и какао смешать, развести 100 мл кипяченой воды и, помешивая, растопить на водяной бане. Снять с огня, добавить сахарную пудру. Аккуратно отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера.

Желтки взбить венчиком и небольшими порциями ввести в шоколад.

Сливочное масло растопить, добавить шоколадно-желтковую смесь и растереть, влить ликер и взбить полученную массу венчиком. Добавить взбитые белки. Разложить крем по корзиночкам, поставить в прохладное место на 2 часа, затем украсить взбитыми сливками.

Манные «Колобки»

Ингредиенты

Для теста

200 г манной крупы, 200 г муки, 200 г сметаны, 100 г изюма, 100 г сахара, 2 яйца, 1 ч. л. тертой апельсиновой цедры, ½ ч. л. питьевой соды, 1 ст. л. маргарина

Для украшения

100 г тертого шоколада, 50 г кокосовой стружки

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Сметану взбить с яйцами и сахаром, добавить манную крупу, муку, апельсиновую цедру, изюм и соду, тщательно перемешать.

Из теста сформовать колобки, выложить их в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить. Каждое пирожное обвалять в шоколаде и кокосовой стружке.

Корзиночки со сливовым кремом

Ингредиенты

Для пирожных

готовые корзиночки из песочного теста

Для крема

300 г сливы, 400 мл 30 %-ных сливок, 1 ст. сахара, 1 ст. сахарной пудры

Способ приготовления

Сливы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки и залить одним стаканом воды (несколько слив оставить для украшения). Добавить сахар и варить на слабом огне, помешивая, в течение 5 минут. Затем протереть через сито и остудить. Сливки взбить с сахарной пудрой, добавить в сливовое пюре, перемешать.

Корзиночки наполнить кремом, поставить в прохладное место на 2 часа, затем каждое пирожное украсить половинкой сливы.

Корзиночки с фруктами в желе

Ингредиенты

Для пирожных

готовые корзиночки из песочного теста

Для начинки

1 апельсин, 1 яблоко, 1 груша, 500 г сахара, 2 ст. л. желатина, 100 мл лимонного сока, 1 ст. л. измельченной лимонной цедры

Способ приготовления

Апельсин, яблоко и грушу вымыть. Апельсин очистить и нарезать кружочками. Яблоко и грушу разрезать пополам, удалить сердцевину и нарезать тонкими дольками. Желатин развести в одном стакане теплой воды. В кастрюлю влить 8—10 стаканов воды, положить сахар, размешать, довести до кипения, добавить лимонную цедру, раствор желатина, помешивая, довести до кипения и влить лимонный сок.

Желе разлить по корзиночкам слоем в 2–3 см и дать застыть. На застывший слой желе положить кружки апельсина, дольки яблока и груши, залить второй половиной желе. Корзиночки поставить в прохладное место на 3 часа.

Корзиночки со взбитыми сливками

Ингредиенты

Для пирожных

готовые корзиночки из песочного теста

Для начинки

200 г взбитых сливок, 2 яичных белка, 100 г сахарной пудры

Способ приготовления

Яичные белки смешать с 50 г сахарной пудры и взбить миксером. Добавить сливки, перемешать, разложить по корзиночкам, посыпать оставшейся сахарной пудрой.

Корзиночки с малиной и взбитыми сливками

Ингредиенты

Для пирожных

готовые корзиночки из песочного теста

Для начинки

300 г малины, 1,5 ст. взбитых сливок, 3 яичных белка, 1 ст. сахара

Способ приготовления

Белки взбить с сахаром. Малину вымыть, протереть через сито и ввести небольшими порциями в белки. Добавить сливки, перемешать. Корзиночки наполнить кремом и поставить в прохладное место на 2 ч.

Корзиночки с персиками и творожным кремом

Ингредиенты

Для пирожных

готовые корзиночки из песочного теста

Для начинки

8—10 персиков, 100 г творога, 100 г сахара, 50 г взбитых сливок, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. л. меда, 3 ст. л. измельченных ядер грецких орехов

Способ приготовления

Персики вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Творог растереть с сахаром и взбитыми сливками, добавить ванильный сахар, мед, перемешать и начинить приготовленной массой половинки персиков.

В каждую корзиночку положить по половинке персика. Пирожные посыпать орехами.

Корзиночки «очарование»

Ингредиенты

Для пирожных

готовые корзиночки из песочного теста

Для начинки

100 г малины, 100 г черной смородины, 200 г мороженого, 1 ч. л. кунжута

Способ приготовления

Малину и смородину вымыть, перемешать с размягченным мороженым. Наполнить этой смесью корзиночки, поставить в прохладное место на 10 минут, затем посыпать кунжутом.

Корзиночки с персиками и ликером

Ингредиенты

Для пирожных

готовые корзиночки из песочного теста

Для начинки

10 персиков, 4 ст. л. фруктового ликера, 1 стакан сахарной пудры, 1 ч. л. молотой корицы, 200 мл 30 %-ных сливок, 100 г сахара, молотый мускатный орех на кончике ножа

Способ приготовления

Персики вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Сливки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера. В кастрюлю налить один стакан воды, добавить сахарную пудру, мускатный орех и корицу, нагревать на слабом огне в течение 3 минут, затем прибавить огонь, довести до кипения, снять кастрюлю с огня.

Персики опустить в горячий сироп на 5 минут, затем остудить и влить ликер. В корзиночки положить персики, полить сиропом, поставить в прохладное место на 4 часа, затем украсить взбитыми сливками.

Примечания

1

Меланж – смесь яиц с водой или молоком.

2

Спинная струна, или хорда, из хребта осетровых или красных рыб; обычно продается высушенной и смотанной в клубок. В. И. Даль упоминает также «вязижников», то есть целую отрасль людей, занимавшихся добычей вязиги, а также тех, кто ее очень любил. – *Примеч. сост.*